



DECEMBRE 2025



Joyeux Noël



Toute notre équipe vous souhaite de très joyeuses fêtes de fin d'année.

Grâce à vous nous pouvons poursuivre notre engagement : offrir chaque jour une restauration collective de qualité.

Nous vous souhaitons des vacances reposantes pour savourer l'arrivée du père Noël



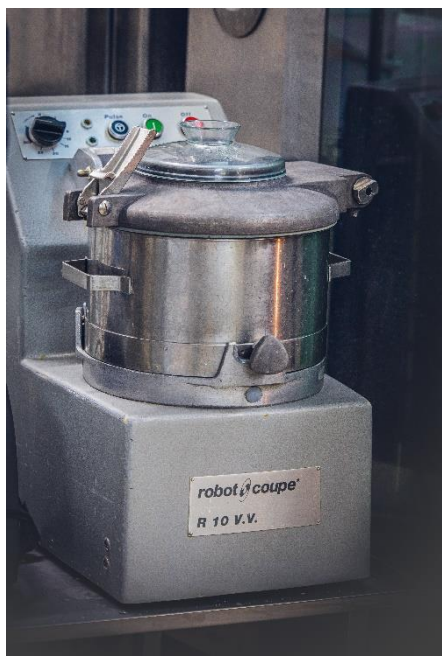
Pour nos cuisiniers et nos collègues du service traiteur place à l'effervescence pour préparer une carte gourmande spéciale fête pour accompagner vos moments de célébration.



L'objet du mois



Le robot coupe



Il est conçu pour couper, mélanger, hacher et râper les aliments en un temps record et avec une grande précision.



Eplucher et nettoyer



Outil idéal pour faire le gratin dauphinois maison



RECETTE GOURMANDE ...

Le Gratin Dauphinois

Pour 10 personnes

2 kg de pommes de terre en lamelles
500 g de crème liquide 30%
500 g de lait
20 g d'ail
30 g de beurre
Sel, poivre, muscade
Fromage râpé à discrétion



Progression

Faire fondre le beurre
Faire revenir l'ail doucement
Mouiller avec le lait et la crème, porter à ébullition
Mettre les pommes de terre dans la préparation, baisser le feu
Mélanger sans cesse pendant 30 minutes jusqu'à la cuisson des pommes de terre
Débarrasser dans un plat à gratin légèrement beurré et frotté à l'ail
Mettre le fromage râpé
Gratiner à 180°C pendant 40 minutes
Déguster !

ASTUCE DU CHEF

Ajouter de la muscade à selon votre goût

Et toujours les menus à thème



Le 5 décembre



Salade de chou rouge HVE

Cassolette de poisson MSC et petits légumes à la cannelle

Riz bio au beurre

Tomme grise

Biscuit Pain d'épice

Joyeuse
St Nicolas !



Le 9 décembre



LAPONIE
FINLANDAISE



Œuf bio sauce mimosa

Paupiette de saumon et sa sauce

Pommes de terre vapeur HVE

Laponie

Le 16 décembre

Potage bio du jardinier

Pot au feu

et ses légumes HVE



Depuis 1862, chaque mois de décembre, les éleveurs de Bresse viennent exposer et vendre leurs plus belles volailles fines lors de quatre concours appelés les Glorieuses de Bresse. Ils ont lieu à : BOURG EN BRESSE, LOUHANS, MONTREVEL EN BRESSE et PONT DE VAUX.

Depuis 1981, date du premier pot-au-feu au restaurant chez Léa pour donner suite à une idée de Roger Miéral accompagné de Paul Bocuse et Alain Chapel.

Tous se réunissent autour d'un pot au feu pour attendre les résultats.



Pépinettes aux légumes et crevettes



Ballotine de volaille forestière au jus



Pomme de terre forestine



Emmental bio



Sapin praliné de Noël, clémentine



Chocolat de Noël

