Semaine 49

du 30/11 au 06/12/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Céleri rémoulade [4, 7, 12] Macédoine de légumes [3] Salade chef [1, 7] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Lentilles [3,6,10,12] Carottes râpées Taboulé [1, 9] Salade Bulgare [7, 9] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	salade povencale [5, 10, 12] Cœur de palmier / pois chiche Salade de pâtes jambon fromage [1,3,6,10,12] Charcuterie / Œuf mimosa [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	salade strasbourgeoise [5, 10, 12] Betteraves rouges chou blanc Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Carottes râpées Concombre à la crème [7] Salade Cubaine [3, 5, 6, 10, 12] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]
PLATS CHAUDS	Bœuf bourguignon [1, 12] Dos de cabillaud Basilic [7] Quiche fromage et herbes [1, 3, 7]	Sauté de poulet miel romarin [1] Blanquette de poisson [4, 7] Pizza végétarienne [1]	Plat chaud 'BIO' Filet de maquereau diepoise Omelette au fromage [3, 7]	Curry d'agneau Filet de dorade épices thaï [4] Tourte aux légumes [1, 3, 7]	Saucisse de campagne confits d'oignons [1] Pépite d'encornets à l'ail [1, 5, 14] Endive béchamel emmental [1, 7]
LÉGUMES	Printanière Pâtes [1] Poireaux a la crème [1, 7]	Poêlée tex mex [7, 9] Riz pilaf Betterave poêlée oignon caramelisé	Haricots verts vapeur Pommes de terre boulangère [1, 12] Flan de légumes [3, 7]	Flageolets Riz Brocolis vapeur	Poêlée asiatique Frites [5] Lentilles
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Emmental [7] Morbier [7] / Brie [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Emmental [7] Morbier [7] / Brie [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Emmental [7] Morbier [7] / Brie [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Emmental [7] Morbier [7] / Brie [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Emmental [7] Morbier [7] / Brie [7]
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Crème à l'orange [1, 7] Compote de pommes Coupe tropicale Tarte poires amandes [1, 7]	Corbeille de fruits Coupe dessert abricots [1, 7] Compote pommes cassis Panna cotta sauce caramel [7] Forêt noire [1, 3, 6, 7]	Corbeille de fruits Coupe dessert à l'ananas [1, 7] Mousse framboises [1, 3, 6, 7, 8] Flan vanille [7] Tarte crumble fruits rouges [1, 3, 7]	Corbeille de fruits Salade de fruits Mousse au chocolat [1, 3, 6, 7, 8] Crème Légère citron [1, 7] Gaufre de Liège chantilly chocolat [1, 3, 7]	Corbeille de fruits Coupe poire chocolat Coupe bananes chocolat [7] Compote pommes / vanille Tarte mirabelles [1, 3, 7]

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements

1 gluten **2** crustacés **3** œufs **4** poissons **5** arachides **6** soja **7** lait **8** fruits à coques **9** céleri **10** moutard **11** sésame **12** sulfites **13** lupin **14** mollusques

Bio
Nouveaux plats
Plats végétariens

Semaine 50

du 07/12 au 13/12/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Coleslaw [3, 9] Haricots verts crudités [3, 6, 10, 12] Salade catalane [3, 9, 14] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Carottes râpées Poireaux vinaigrette [3, 6, 10, 12] Salade camarguaise [2, 3, 4, 6, 10, 12] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Chou blanc Betteraves, pommes & noix [5] Salade de pomme de terre & rillette de saumon [4] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Courgettes / pois chiches [12] Lentilles [3, 6, 10, 12] Salade paysanne [1, 3, 7, 10] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Maïs peperonata Céleri safrané [3, 9] Salade " libanaise " Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]
PLATS CHAUDS	Filet de canard rôti jus corsé [1] Roussette à la crème de moutarde [1, 4, 7, 10] Quiche poireaux emmental [1, 3, 7]	Mignon de porc pommes & cidre [12] Filet de truite aux amandes [4, 8] Quiche sans pâte aux légumes [1, 3, 7, 8]	Plat chaud 'BIO' Fish burger [1, 3, 5, 11] Tagliatelles crème de potimarron [1, 7]	Hachis Parmentier [5, 6, 7] Feuilleté de poisson épinard [1, 3, 4, 7, 8] Omelette tomates parmesan [3, 7]	Rôti de dinde normande [1, 7] Duo de poisson marinière [4] Tartine de légumes au reblochon [1, 7]
LÉGUMES	Purée de brocolis [7, 9] Riz Basmati Haricots plats forestière	Carottes persillées Pomme de terre rissolées [5] Fèves gourmande [5]	Petits pois maïs Quinoa petits légumes Frites [5]	Haricots plats P. de terre darphun [1, 3, 5] Trio de chou fleurettes [5]	Gratin de butternut [7] Spaghettis Poêlée de légumes Camargaise
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Saint-Nectaire 'BIO' [7] Fourme d'Ambert [7] / Cantal [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Faiselle Saint-Nectaire 'BIO' [7] Fourme d'Ambert [7] / Cantal [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Chèvre 'BIO' [7] Fourme d'Ambert [7] / Cantal [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Danette vanille Chèvre 'BIO' [7] Fourme d'Ambert [7] / Cantal [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Chèvre 'BIO' [7] Fourme d'Ambert [7] / Cantal [7]
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Coupe du verger (pomme) [1, 7] Compote pommes framboises Fromage blanc fruits jaunes [7] Moeulleux chocolat cœur caramel [3]	Corbeille de fruits Coupe douceur des rûches [1, 7] Salade de fruits Flan Praliné [1, 7, 8] Tarte quetches crumble [1, 3, 7]	Corbeille de fruits Coupe tropicale Crème légère vanille / pistache [1, 7, 8] Compote pommes abricots Dacquoise fruits rouges [1, 3, 6, 7, 8]	Corbeille de fruits Mousse au chocolat Coupe Mangue ananas Compote de pommes Religieuse café [1, 3, 6, 7]	Corbeille de fruits Coupe saveur des bois Compote de pèches Crème dessert caramel [7] Tarte aux pommes à l'anc. [1, 3, 7]

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements

1 gluten · 2 crustacés · 3 œufs · 4 poissons · 5 arachides · 6 soja · 7 lait · 8 fruits à coques · 9 céleri · 10 moutard · 11 sésame · 12 sulfites · 13 lupin · 14 mollusques

Bio
Nouveaux plats
Plats végétariens

ARENFiP
Association la Résidence de l'École Nationale des Finances Publiques

Semaine 51

du 14/12 au 20/12/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Poireaux vinaigrette [3,6,10,12] Betteraves rouges Salade de blé tex mex [1,7,9] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]		Taboulé [1] Macédoine de légumes [3] Salade basquaise Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Maïs / tomates Chou rouge [12] Salade piémontaise au poisson [3, 4, 10] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Haricots verts crudités [3, 6, 10, 12] Céleri rémoulade [3, 9, 12] Salade de lentilles & petits légumes [3, 6, 10, 12] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]
PLATS CHAUDS	Blanquette de dinde [1, 7] Filet de poisson meunière [1, 4] Quiche thon ciboulette [1, 3, 7]		Plat chaud 'BIO' Paté aux pommes de terre [7] Pavé de poisson à la bordelaise [4, 7, 12]	Bouchée à la reine [1, 3 ,7] Filet de truite citronné [4] Quiche chèvre carottes [1, 3, 7]	Petites pièces de bœuf aux éclats de myrtilles [5] Pavé de merlu basilic [4] Feuilleté tomate mozza [1, 7]
LÉGUMES	Haricot beurre tomates Riz Poêlée maraichère	Journée à thème : **Repas de Noël**	Poireaux à la crème [7] Macaroni [1] Poêlee de légumes camarguaise	Gratin de Choux fleurs [1, 7] Riz Basmati Poêlée de légumes	Haricots verts et asperge Frites [5] Salsifis au jus
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]		Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Petit suisse [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Coupe vignoble [1, 7] Compote pommes / châtaignes Salade de fruits Tarte myrtilles [1, 3, 7]		Corbeille de fruits Coupe douceur des tropiques (bananes) [1, 7] Crème Mont-blanc caramel [7] Fromage blanc / confiture [7] Tropézienne [1, 3, 7, 8]	Corbeille de fruits Mousse citron [1, 3, 6, 7, 8] Compote pommes / fraises île flotante [3, 7] Royal chocolat [1, 3, 6, 7, 8]	Corbeille de fruits Compote pomme Flan chocolat [7] Crème légère orange ananas [1, 7] Tarte Mandarine chocolat [1, 3, 7]

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements

1 gluten · 2 crustacés · 3 œufs · 4 poissons · 5 arachides · 6 soja · 7 lait · 8 fruits à coques · 9 céleri · 10 moutard · 11 sésame · 12 sulfites · 13 lupin · 14 mollusques

Bio
Nouveaux plats
Plats végétariens

ARENFIP
Association la Résidence de l'École Nationale des Finances Publiques

Semaine 52

du 21/12 au 27/12/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Mélange mexicain [3, 6, 9, 10, 12] Brocolis échalote Salade p.de terre hareng [3, 4, 6, 10, 12] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Céleri rémoulade [9, 10, 12] Carottes râpées Salade de pâtes [1, 6, 10] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Pois chiches échalote Chou rouge [12] Salade d'endives au thon [3, 4, 6, 10, 12] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Cœur d'atichauts à la provençale [3, 6, 10, 12] Macédoine [3, 6, 10] Salade camarguaise [2, 3, 4, 6, 10, 12] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	
PLATS CHAUDS	Escalope de veau a la crème [3, 7, 9] Filet de Hoki poivrons [7, 12] Quiche épinard noix & Cantal [1, 3, 7, 8]	Parmentier de canard [1, 7] Dos de cabillaud crème tomate [4, 7] Omelette fines herbes	Plat chaud 'BIO' Pavé de poisson bordelaise [1, 4] Spaghettis crème champignons et petits légumes [1, 7]	Emincé de porc aux olives [1, 6] Pavé saumon poêlé [4] Gaufres salées p. de terre, bleu, emmental [1, 3, 7, 8]	
LÉGUMES	Purée de céleri Riz étuvé [1] Duo de Haricots *vapeur*	Poêlée campagnarde Pomme croquette Tajine de légumes et abricots	Carottes vapeur Pâtes [1] Épinard à la crème [7]	Haricots plats champignon de paris Riz aux petits légumes Choux fleurs *vapeur*	**FERMETURE DU RESTAURANT**
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] Tome grise 'BIO' [7] Bleu [7]/ Saint-Nectaire [7]	
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pommes / kiwis Fromage blanc fruits jaunes [7] Far breton aux pruneaux [1, 3, 7]	Corbeille de fruits Crème dessert vanille [7] Mousse chocolat [1, 3, 6, 7, 8] Tarte ananas [1, 3, 7]	Corbeille de fruits Coupe écureuil [1, 7] Flan vanille [7] Religieuse au chocolat [1, 3, 6, 7]	Corbeille de fruits Compote pommes / framboises Dessert lacté aux fruits [7] Tarte 'Panade aux pommes & fruits secs' [7, 12]	

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements

1 gluten · 2 crustacés · 3 œufs · 4 poissons · 5 arachides · 6 soja · 7 lait · 8 fruits à coques · 9 céleri · 10 moutard · 11 sésame · 12 sulfites · 13 lupin · 14 mollusques

Bio
Nouveaux plats
Plats végétariens

Semaine 53

du 28/12 au 03/01/2027

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Haricots verts Céleri rémoulade [9, 10, 12] Salade auvergnate [1, 7] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Chou rouge Carottes râpées Salade "caprice de reine" [3, 6, 10, 12] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Poireaux vinaigrette [3,6,10,12] Macédoine de légumes [3] Salade Piemontaise [2] Charcuterie [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	Concombre à la crème [7] Maïs /chou blanc Salade niçoise [3,4,6,10,12] Charcuterie / Œuf [1, 3, 7, 10, 12] Potage [7]	
PLATS CHAUDS	Pavé de bœuf sauce au bleu [7] Dos de cabillaud moutarde à l'ancienne [1,4,7,10] Omelette japonnaise [3]	Saucisse de canard jus corsé Filet truite fondue de poireaux [4,7] Tartelette de légumes [1, 7]	Steack haché sce Provençale Queue de lotte échalote vin blanc [12] Bouchée forestière [1, 3, 7, 12]	Spaghetti a la carbonara [1, 3, 7] Pavé de merlu creme ciboulette [4,7] Quiche pomme fruits betterave mozzarella [1, 3, 7]	
LÉGUMES	Poêlée champêtre *vapeur* Penne [1] chou fleur *maitre hotel* [7]	Poêlée gourmande *pointe d'asperge* Pommes de terre sautées Duo de carottes	Petits pois persillade Riz étuvé Trio de légumes	Chou Romanesco *vapeur* Lentilles 'BIO' [1, 9] Haricots verts	**FERMETURE DU RESTAURANT**
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] St Paulin "BIO" [7] Fourme d'Ambert [7] / Comté [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] St Paulin "BIO" [7] Fourme d'Ambert [7] / Comté [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] St Paulin "BIO" [7] Fourme d'Ambert [7] / Comté [7]	Yaourt (divers) "bio ou local" [7] St Paulin "BIO" [7] Fourme d'Ambert [7] / Comté [7]	
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pommes / poires Fruits crème anglaise [7] Tarte abricots crumble [1, 3, 7]	Corbeille de fruits Crème renversée caramel [1,8] Fromage blanc fruits rouges [7] Tarte poires amandes [1, 3, 7, 8, 12]	Corbeille de fruits Compote pommes / bananes Coupe framboises [1, 8] Moelleux au chocolat [1, 4]	Corbeille de fruits Crème dessert chocolat [8] Salade de fruits Framboisier [1, 3, 7]	

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements

1 gluten · 2 crustacés · 3 œufs · 4 poissons · 5 arachides · 6 soja · 7 lait · 8 fruits à coques · 9 céleri · 10 moutard · 11 sésame · 12 sulfites · 13 lupin · 14 mollusques

Bio
Nouveaux plats
Plats végétariens