

Menus du mois de décembre 2025



	Du 1 ^{er} au 5 décembre	Du 8 au 12 décembre	Du 15 au 19 décembre
LUNDI	Salade verte <u>Hachis parmentier de bœuf #</u> Clémentine	<u>Concombre sauce pesto</u> <u>Tartiflette</u> Compote #	Macédoine de légumes Moules Frites Yaourt* <u>Gâteau sec</u>
MARDI	<u>Taboulé</u> <u>Curry de dinde*</u> <u>Carottes #*</u> Fromage * <u>Cookie</u>	<u>Œuf dur *# mayonnaise</u> <u>Ratatouille et semoule</u> Fromage * <u>Tarte aux pommes</u>	<u>Sauté de bœuf #*</u> <u>Pommes de terre rôties</u> Fromage blanc # et coulis de fruits rouges
MERCREDI	<u>Œuf *# mimosa</u> <u>Gratin de choux-fleur</u> Crêpinette * Fruit	<u>Carottes râpées</u> <u>Hamburger</u> Frites Fruit	<u>Toast de truite fumée</u> <u>Filet mignon de porc*</u> <u>sauce moutarde</u> <u>Haricots verts</u> <u>Bûche de Noël</u>
JEUDI	<u>Salade de lentilles*#</u> <u>Poisson pané</u> <u>Haricots verts</u> Compote #	Rillettes de sardine <u>Filet de poulet*</u> <u>sauce champignon</u> Riz Yaourt *	Repas de Noël
VENDREDI	<u>Céleri rémoulade</u> <u>Spaghettis végétariens</u> <u>Tiramisu aux fruits rouges</u>	Pâté de campagne* <u>Saumon sauce crème</u> <u>Lentilles #*</u> Fromage Fruit	Salade verte Raviolis bolognaise gratinés au fromage Compote #

* Produits Locaux

Produits Biologiques

Plats faits maison

Végétarien

Toutes les viandes sont d'origine française

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement

