

Menus du 01/12/2025 au 19/12/2025

Lundi 1er décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Emincé de cuisse de poulet sauce aux oignons Purée de pommes de de terre et potiron Mimolette bio Pomme	Nems de légumes Rôti de porc Macaronis bio emmental râpé bio Poire	Betteraves bio vinaigrette persillée Boulette au bœuf sauce tomate Riz bio pilaf Ananas	Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson pané Epinards à la béchamel pommes de terre vapeur Yaourt abricot vrac	Tarte du chef au fromage Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Semoule bio Donuts au chocolat

Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Velouté de légumes bio Allumettes de volaille façon carbonara sauce crème Fusilli bio emmental râpé Cocktail de fruits	Céleri râpé vinaigrette Jambon blanc mayonnaise Pommes de terre sautées Kiwi	Crêpe au fromage Saucisse de Toulouse grillée Jardinière de légumes Orange bio	Velouté de carottes Filet de limande sauce crème paprika ketchup Mélange de riz bio aux petits légumes Liégeois chocolat	Parmentier de butternut à l'égrainé de pois bio Cantal AOP Compote pomme bio

Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Taboulé d'hiver vinaigrette Paupiette au veau sauce au poivre Haricots verts bio à l'ail Pomme	Pizza au fromage Raviolis aux légumes Flan nappé caramel	Velouté de potiron Normandin de veau sauce provençale Sémoule bio Yaourt mixé aux fruits	Chou fleur vinaigrette Sauté de poulet sauce façon blanquette Riz bio pilaf Crème dessert vanille	Beignet de calamars à la romaine Epinards à la Béchamel pommes de terre vapeur Saintnectaire AOP Orange bio