



MENU DU 15 DECEMBRE 2025 AU 9 JANVIER 2026

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15 décembre	Roulade de surimi mayonnaise	Bœuf bourguignon, carottes au jus	Edam bio	Semoule au lait maison
Mardi 16 décembre	Salade de perles provençale	Omelette, petits pois à l'estragon	Yaourt sucré bio	Fruit de saison
Mercredi 17 décembre	Macédoine mayonnaise	Escalope de dinde à l'estragon, haricots beurre et tortis au beurre	Gouda	Brioche façon pain perdu
Jeudi 18 décembre	Duo céleri carotte	Tartiflette	Cantadou	Fruit de saison
Vendredi 19 décembre	Pâté en croûte richelieu	Aiguillette de volaille à la crème, fagot de haricots, pates de Noël	Babybel	Donut étoile au cacao
	ENTREE		FROMAGE	DESSERT
Lundi 22 décembre	Crêpe au fromage	Rôti de dinde froid, chou-fleur béchamel		Fromage blanc framboise
Mardi 23 décembre	Betteraves au fromage	Paella végétale	Camembert bio	Fruit de saison
Mercredi 24 décembre	Terrine de saumon	Boudin blanc, pomme cuite et gratin de pommes de terre	Brie	Buchette de Noël
Jeudi 25 décembre		FERIE		
Vendredi 26 décembre	Carottes rapées au maïs	Paupiette de poisson à la nantaise, purée mousseline	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29 décembre	Celéri rémoulade	Sauté de veau citron bio, flageolets	Gouda	Fruit de saison
Mardi 30 décembre	Macédoine mayonnaise	Raviolis de légumes		Yaourt myrtille
Mercredi 31 décembre	Salade monégasque	Escalope de dinde à la crème, riz créole, épinards à la crème		Mousse chocolat au lait
Jeudi 1er janvier		FERIE		
Vendredi 2 janvier	Chou blanc et raisins secs	Blanquette de colin aux poireaux, pommes de terre persillées	Camembert	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 5 janvier	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, lentilles bio	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Mardi 6 janvier	Salade d'Ebly provençale	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Île flottante
Mercredi 7 janvier	Chou fleur ravigotte	Langue sauce charcutière, purée de carotte		Yaourt fraise/citron
Jeudi 8 janvier	Salade maïs thon tomate	Galopin de veau sauce échalote, brocolis, pommes de terre	Saint Paulin	Galette des rois
Vendredi 9 janvier	Concombre vinaigrette	Quiche au fromage, salade verte		Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien



