





MENUS DECEMBRE 2025

LUNDI

Velouté de petits pois bio' Rôti de veau bio local Lentilles bio Fromage bio local

Fruits de saison bio

Hamburger bio' Frites Sundae fraise

MERCREDI

Coleslaw bio* Escalope de porc bio local Haricots verts bio Yaourt bio local

Brownie bio*

JEUDI

Soupe de potiron bio Quiche cheddar bio' Salade composée bio Fromage bio local Fruits de saison bio

VENDREDI

Salade de riz bio* Filet de poisson frais du jour Carotte vichy bio* Flamby biolocal*

DU 08/12 AU 12/12

DU 01/12

AU 05/12

Céleri rémoulade bio Couscous végétarien bio' Semoule bio Fromage Yaourt bio local

Cake aux légumes bio Pavé de bœuf bio local Gratin de butternut bio* Fromage bio local Fruits de saison bio

Salade à l'avocat bio Paupiette de veau Blé bio Fromage bio local Crème dessert biolocal*

Potage de légumes bio* Escalope de poulet marine biologal* Pâte bio Yaourt bio local Compote bio

Saucisson / beurre bio local Brandade de poisson bio Salade bio* Fromage bio local Fruit de saison bio

DU 15/12 AU 19/12 Endive aux pommes Tajine d'agneau bio Semoule bio Fromage bio local Compote bio

REPAS DE NOËL

REPAS DE NOËL

Carottes râpées bio Omelette pomme de terre bio Salade bio Yaourt bio local Fruits de saison bio

Salade de croutons bio Filet de poisson frais du iour Gratin de chou-fleur bio* Fromage bio local Fruit de saison bio

Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements. Menus réalisés sous le contrôle d'une diététicienne.

Viande et volaille 100% BIO et locale (sauf steak haché) Lait, crème, beurre et œuf 100% BIO Pain locale





