

# Menu du 1 au 7 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	<b>Rillettes de thon</b> , pain de mie	<b>Potage maison</b> et croûtons	<b>Betteraves BIO</b> vinaigrette	<b>Chou fleur sauce cocktail</b>	<b>Céleri rémoulade</b>
<b>Déclinaison s/viande</b>					
<b>Plat principal</b>	<b>Sauté de poulet sauce dijonnaise</b>	<b>Chili sin Carne</b>	<b>Jambonneau au jus</b>	<b>Fondant de volaille à la Normande</b>	<b>Nuggets de poisson, citron</b>
<b>Déclinaison s/viande</b>					
<b>Accompagnement</b>	<b>Purée de carottes</b>	<b>Riz créole</b>	<b>Pommes Dauphine</b>	<b>Pâtes BIO, fromage</b>	<b>Haricots verts persillés</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Crème dessert chocolat BIO</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>	<b>Chanteneige BIO</b>	<b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Yaourt nature</b>
<b>Dessert</b>	<b>Palmiers feuilletés</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop léger</b>	<b>Donut</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>
<b>Déclinaison s/viande</b>					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Viande Bovine Française
 Produit en Occitanie
 Fait maison
 Agriculture Biologique
 Lait collecté et transformé en France
 France Agrimer

Viande Française ou UE



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>Saucisson à l'ail</b>	Samossas aux légumes	Salade parmentière	<b>Potage maison</b> et croûtons	Salade verte
Déclinaison s/viande	Œufs durs				
Plat principal	<b>Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs</b>	<b>Tortilla</b>	<b>Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes</b>	<b>Saucisse braisée</b>	<b>Civet de seiches au Banyuls</b>
Déclinaison s/viande	Assortiment de légumes et pois chiche façon tajine		Galette boulgour pois chiches	Saucisse végétale braisée	
Accompagnement	Semoule	Courgettes sauce piperade	Mousseline de brocolis  BIO	Mijoté de flageolets	Riz pilaf
Fromage / Laitage	<b>Bûche de chèvre à la coupe</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Vache picon</b>	<b>Yaourt nature</b>	Crêpe
Dessert	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Purée pomme banane BIO</b>	Madeleine coquille	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Confiture BIO de Vél de Sourmès</b>
Déclinaison s/viande					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

Viande Bovine Française
 Produit en Occitanie
 Fait maison
 Agriculture Biologique
 Lait collecté et transformé en France
 France Agrimer



Viande Française ou UE



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».