

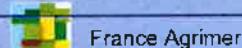
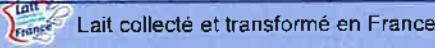
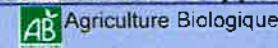
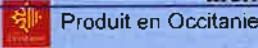
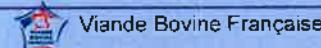


# Menu du 1 au 7 décembre 2025



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

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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



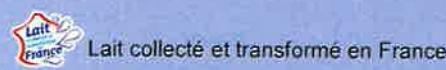
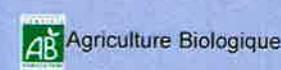
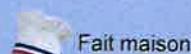
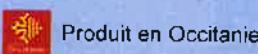
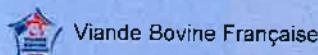


# Menu du 8 au 14 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	EU <b>Saucisson à l'ail</b>	<b>Samossas aux légumes</b>	<b>Salade parmentière</b>	<b>Potage maison et croûtons</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Déclinaison s/viande</b>	<b>Œufs durs</b>				
<b>Plat principal</b>	<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>
<b>Déclinaison s/viande</b>	<b>Assortiment de légumes et pois chiche façon tajine</b>		<b>Galette boulgour pois chiches</b>	<b>Saucisse végétale braisée</b>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule</b>	<b>Courgettes sauce piperade</b>	<b>Mousseline de brocolis BIO</b>	<b>Mijoté de flageolets</b>	<b>Riz pilaf</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Bûche de chèvre à la coupe</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Vache picon</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Crêpe</b>
<b>Dessert</b>	<b>AB Fruit de saison BIO</b>	<b>Purée pomme banane BIO</b>	<b>Madeleine coquille</b>	<b>AB Fruit de saison BIO</b>	<b>Confiture BIO du Val de Sournie</b>
<b>Déclinaison s/viande</b>					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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

