

Menus du 8 au 12 décembre 2025



<u>Lundi 8 décembre</u>	<u>Mardi 9 décembre</u>	<u>Jeudi 11 décembre</u> <u>Repas alternatif</u>	<u>Vendredi 12 décembre</u>
Salade verte au thon	Rosette, beurre		Macédoine de légumes
Tartiflette	Petits pois	Crêpe à l'emmental	Pavé de colin sauce au persil
Flan caramel	Cordon bleu	Boulette de soja au basilic	Riz et emmental râpé
	Mandarine	Spaghettis à la tomate	Compote
		Yaourt aux fruits	

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.

Menus du 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre

Salade de betteraves
Pommes dauphines
Steak haché
Liegeois chocolat

Mardi 16 décembre

Salade de riz
Burger de veau
Carottes à la béchamel
Fruit

Jeudi 18 décembre

Repas alternatif

Tarte provençale
Epinards à la crème
Œufs durs
Flan caramel

Vendredi 19 décembre

Pâté en croûte de
volaille, cornichon
Sauté de dinde, sauce à
la châtaigne
Paillason de patate
douce au comté
Pik et Croq
Bûche pâtissière
Mandarine et papillote

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques, œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.