



MENU

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Légende des couleurs
Cake salé  Salade composée 	Terrine de légumes Macédoine Poisson froid/mayo	 Betteraves/ maïs Salade de mâche  Pomelos	 REPAS DE NOËL Assiette terre et mer	Mousse de canard Œufs dur/mayo Pêche au thon  Salade composée 	Produits laitiers Produits locaux et/ou BIO Plats protidiques Féculents Légumes ou fruits crus Légumes ou fruits cuits Pains: Boulangeries locales
Echine de porc Duo de carottes Poêlée de champignons 	Hachis parmentier  Salade	Risotto 	Cuisse de pintade et sa sauce aux champignons Gratin dauphinois et flan de légumes d'hiver	Steak haché Poêlée de légumes 	
Brie Bananes/ clémentines	Duo de fromage blanc et compote 	Emmental Pommes	Plateau de fromage Trilogie de desserts Clémentines	Corbeille de fruits	JOYEUX NOËL



un plat "fait maison" est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires