






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 NOEL 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 🏠	 JOYEUX NOËL
Brie Bananes/clémentines	Duo de fromage blanc et compote 🏠	Emmental Pommes	Plateau de fromage Trilogie de desserts Clémentines	Corbeille de fruits	



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