



Du pain BIO et Local est
proposé lors des repas



MENU DU 1 DÉCEMBRE AU 9 JANVIER 2026



		du 3 décembre	du 10 décembre	du 18 décembre	du 22 au 24 décembre	du 7 janvier
lundi	entrée					
	viande					
	légumes					
	dessert					
mardi	entrée				Céleris carottes - 14 Taboulé - 238	
	viande				Poulet corn flake - 519	
	légumes				Riz pilaf - 48 Carottes rondelles - 3	
	dessert				Salade - Yaourt nature Tarte aux pommes - 94	
mercredi	entrée	Piemontaise - 161 Salade d'haricots verts - 198	Œufs mayonnaise - 346 Velouté de cressons - 191	REPAS DE NOËL Saumon fumé toast et beurre aux zestes de citron - 634	Assiette de charcuterie - 314 Potage parmentier - 223	Champignons en salade - 117 Crème de potiron - 199
	viande	Dos de cabillaud veracruz - 146	Boulette d'agneau sauce orly - 21	Tournedos de bœuf aux épices de Noël - 218	Ravioles aux fromages - 5	Cuisse de poulet au citron - 134
	légumes	Kasha à l'huile d'ail - 111 Carottes - 3	Semoule aux raisins - 52 Chou-fleur - 88	Trio de légumes anciens - 137 Fondant de pomme de terre coulant aux girolles - 138 Salade - Duo de fromages	Haricots verts - 25	Courgettes persillées - 11 Pommes de terre wedges - 33
	dessert	Salade - Fromage blanc Tarte chocolat - 199	Salade - chèvre bûche Brownie chocolat - 9	Dôme framboise pistache - 288	Salade - Edam Dessert du moment	Salade - Yaourt nature Galette des rois - 51
jeudi	entrée					
	viande					
	légumes					
	dessert					
vendredi	entrée					
	viande					
	légumes					
	dessert					

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements