





















Semaine 50 : du 8 au 12 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes	Potage	Carottes rapées	Céleri rémoulade	Coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de boeuf au paprika	Poisson pané	Rôti de porc	Nuggets végété	Bolognaise
	Semoule  Petits pois	Riz  Ratatouille	Purée Brocolis	Frites Haricots verts	Pâtes  Courgettes
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Fromage		
 DESSERT		Fruits	Compote	Yaourt local	Tarte au chocolat
 GOÛTER	Baguette moulée, lait, confiture	Brioche, beurre, jus de fruits	Gateau maison 	Pain au maïs, lait, miel	Crêpes, pâte à tartiner, fruits

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 51 : du 15 au 19 décembre 2025

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage vermicelles/tomate	Salade de choux / Emmental	Betterave / oeufs	Macédoine / oeufs	Concombre à la crème
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous végétal	Filet de poulet à la normande	Rôti de porc	Brandade de poisson
	Pâtes  Julienne de légumes	Semoule  Légumes	5 céréales Poêlée de légumes	Blé  Tajine de légumes	Salade verte
 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Fromage			
 DESSERT	ou compote	Fruits	Crème dessert	Yaourt	Flan pâtissier
 GOÛTER	Pain aux céréales, lait, barre chocolat	Crêpes, confiture, jus de fruits	Gateau maison 	Brioche, compote, lait	Pain au maïs, pâte à tartiner

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.