



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	MENU ANNIVERSAIRE	
Betterave bio mimosa ³	Velouté butternut bio et marron	Carottes râpées bio au cumin	Assortiment de charcuterie
Sauté de veau aux champignons	Gratin de légumes bio ⁷	Tartiflette ⁷	Filet de poisson sauce ⁴
Riz pilaf ¹	Fromage bio ⁷	Salade verte bio	aneth
Fruit bio	Beignet chocolat ^{7 1 8 3}	Salade de fruits bio	Courge bio rôtie
			Fromage blanc coulis de fruits ⁷

SEMAINE DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	REPAS MEXICAIN	
Velouté de pomme de terre et poireaux bio	Salade de coleslaw bio ⁹	Salade composée ^{7 3}	Potage de légumes bio
Saucisse grillée	Couscous végétarien ¹	Steak haché bio	Poisson sauce Nantua
Carottes à la crème ⁷	Fromage local ⁷	Frites ^{1 5}	Purée de céleri bio ^{9 4}
Crème dessert local ⁷	Fruit bio	Tarte au chocolat ^{1 7 5 3} 	Compote bio

Allergènes

¹ Gluten	² Crustacés	³ Œufs	⁴ Poissons	⁵ Arachides	⁶ Soja	⁷ Lait
⁸ Fruits à coques	⁹ Céleri	¹⁰ Moutarde	¹¹ Sésame	¹² Sulfites	¹³ Lupins	¹⁴ Mollusques



Sur cette période, 65.62 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 50 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

