

## SEMAINE DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes bio ① Emincé de poulet Coco curry doux ⑧ Haricot beurre persillé Fromage blanc ⑦ /Banane bio	Betterave bio sauce fromagère ⑦ Brouillade d'œufs ③ Petits pois étuvés Fromage bio ⑦ Compote maison	Comcombre bio vinaigrette Sauté de dinde forestière Polenta crémeuse ① Carotte vapeur Produit laitier/⑦ <sup>Clémentine bio</sup>	Salade de lentilles bio ① Potée Carotte/ chou /pomme de terre bio Fromage blanc bio ⑦ Kiwi bio	Velouté de légumes bio Poisson ④ Riz ① Endives braisées Fromage ⑦ blanc/compote maison

## SEMAINE DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes bio Sauté de dinde Brocolis Produit laitier/fruit bio ⑦	Œufs durs ③ Saucisse de Morteau IGP braisée Mélange de 5 ① céréales/chou chinois Chaource AOP ⑦ Yaourt nature fermier ⑦	Betterave bio à la vinaigrette Fricassée de poulet sauce à l'orange Navets confits Produit laitier ⑦ <sup>Crumble aux ① pommes bio</sup>	Céleri bio à la crème fromagère ⑨ Bœuf au court bouillon Petits légumes bio cuisinés Fromage blanc bio ⑦ <sup>Crème dessert local ⑦</sup>	Velouté de légumes bio Cassoulet de canard Haricot blanc Légumes cuisinés Camembert ⑦ <sup>Compote bio maison</sup>

### 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

### Légende



Sur cette période, 68.62 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 41.17 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

