

SEMAINE DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de petit pois bio aux graines de moutarde 10 Quenelle de volaille Sauce aurore Riz pilaf persillé/ 1 chou de Bruxelles Fromage blanc / 7 Fruit bio	Céleri bio rémoulade 9 Emincé de porc aux oignons Brocolis bio vapeur Fromage AOP 7 Compote bio	Potage de légumes bio Paupiette de veau rôtie au jus Haricot beurre Yaourt coulis de mangue 7	Betterave bio vinaigrette framboise Brouillade d'oeufs 3 Semoule et poireau nouveau 1 Produit laitier 7 Fruit bio	Potage de légumes bio Cabillaud vapeur 4 Crème douce à l'ail Purée de carotte et de patate douce bio Endive braisée Fromage AOP 7 Compote bio

SEMAINE DU 22 AU 24 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI
	MENU DE NOËL	
Salade d'haricot vert Sauté de dinde Carotte vapeur Produit laitier/fruit bio 7	Velouté de courge bio aux éclats de châtaignes 8 Chapon de poulet fermier au jus à l'estragon Pomme boulangère et duchesse de champignons 5 Fromage bio 7 Poire pochée et crumble de noisette 8 1	Macédoine de légumes Poisson MSC sauce vierge Chou chinois braisé 4 Produit laitier 7 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, 64.86 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 40.54 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

