



Menu

Du 01 au 05 décembre 2025



LUNDI 01/12

MARDI 02/12

MERCREDI 03/12

JEUDI 04/12

VENDREDI 05/12

LE JOUR DU



Betterave vinaigrette



Mâche aux noix



Roulade de volaille et cornichons



Potage Crecy



Carottes râpées vinaigrette



Pavé de merlu sauce Americaine



Emincé de poulet sauce normande



Spaghetti bolognaise

Omelette provençale



Saucisse de Francfort
Saucisse de volaille*

Riz créole BIO



Poêlée de légumes (pdt vapeur, carottes,
navets, haricots verts..)



Gratin de chou fleur pdt



Nouilles + rapé

Petit moulé ail et fines herbes

Brie

Vache qui rit



Tomme

Coulommiers

Fruits de saison BIO



Flan nappé caramel

Abricots aux sirop

Fruit de saison BIO



Purée de pomme



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française

Menu

Du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI 08/12

MARDI 09/12

MERCREDI 10/12

JEUDI 11/12

VENDREDI 12/12

LE JOUR DU 

Feuilleté au fromage



Velouté de Panais



Carottes râpées



Salade verte



Chou fleur vinaigrette

Cordon Bleu



Sauté de boeuf au paprika



Boulette d'agneau au thym



Choucroute



Parmentier Haricot rouge



Brocolis sauce béchamel



Pâtes



Pomme de terre rissolée

Edam

Carré frais BIO



Camembert



Munster

Fromage fondu Président

Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Fromage blanc à la vanille

Moelleux cannelle

Fruit de saison BIO



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI 15/12

MARDI 16/12

MERCREDI 17/12

JEUDI 18/12

VENDREDI 19/12

Salade verte

 Céléri râpé remoulade

 Carotte râpée vinaigrette

Tartinade patate douce et toast de pain de campagne

 Betteraves vinaigrette

 Colin sauce normande

Coucous de poulet

Galopin de veau

Bouchées de pintade crème oignons

 Raviolis au fromage sauce légumes

 Tortis + Fromage râpé

Purée de Pdt

Pdt noisette / Haricots vert aux marrons

Fraidou

Petit moulé

 Carré frais BIO

Saint Nectaire

Fromage frais sucré

 Fruit de saison BIO

 Yaourt aux fruits

 Purée de pomme cannelle

Dessert de Noël

 Fruit saison BIO

 Production locale

 Produits BIO

 Bleu blanc cœur

 Nouvelles recettes

 Appellation d'Origine Protégée

 Viande racée

 Label Rouge

 Pêche responsable

 Appellation d'origine contrôlée

 Indication Géographique Protégée

 Spécialité du chef

 Viande d'origine Française