

Menus du 01 au 19 décembre 2025

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Carottes râpées et vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Fromage Purée de fruit	Friand au fromage Jambon sauce crème Purée de carottes Fromage Fruit	Salade de céleri, radis noir et fromage blanc Paupiette de veau Pâtes Yaourt aromatisé	Riz au thon Blanquette de dinde Courgettes à l'ail Fromage Fruit	 Potage Nugget's végétales Blé à la tomate Fromage Far Breton
LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Chou vert, comté et mayonnaise Cassoulet Salade verte Fromage blanc	Pomme de terre, saucisse de Strasbourg, cornichons et vinaigrette Filet de poisson Julienne de légumes Fromage Fruit	Pâté de chair et cornichon Escalope à la crème Pommes vapeur Fromage Purée de fruit	 Salade verte aux croutons Bolognaise végétale Spaghettis Fromage Beignet	Crème de légumes Palette de porc sauce cornichon Gratin de chou-fleur Pêche au coulis de fruits rouges
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade de soja, chou blanc, mayonnaise et vinaigrette Rougail saucisses Riz pilaf Liégeois	 Pâtes, surimi, et mayonnaise Gratin de légumes Lentilles Fromage Fruit	Carottes râpées et vinaigrette Sauté de porc à la moutarde Semoule Yaourt Cocktail de fruit	Repas de Noël Jus de fruit Ballotine de volaille aux champignons et cornichons Hamburger Potatoes Babybel Buche chocolat	Maïs, chou rouge, céleri, vinaigrette et fromage blanc Filet de poisson du marché Duo de pommes de terre et brocolis Yaourt aux fruits

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont faites maison

 : Menu végétarien