



MENUS du lundi 01 décembre au Vendredi 19 décembre 2025

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.

Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
Saucisson beurre Poisson sauce provençale Ebly Crème à la vanille	Salade verte Lasagne de bœuf Fromage Compote de pommes	Velouté de butternut Tarte aux légumes Salade verte Pâtisserie	Tartine de fromage de chèvres Salade verte Poulet Petits-pois et carottes Fruits de saison
LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
 Soupe de vermicelles Steak de céréales Haricots verts Fromage bio Yaourt végétal	Feuilleté de fromage Saucisses de porc Lentilles et carottes Fruit au sirop	Salade verte Hachis parmentier Fromage Fruit	Velouté de légumes Nuggets de poissons Carottes façon vichy Riz Fromage blanc au sucre
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
 Carottes râpées Couscous aux légumes Crème végétale au chocolat	Pamplemousse rose Pavé de saumon à la crème Pommes de terre vapeur Compote		Salade verte Pâtes à la bolognaise Râpé Fruit



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



• Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)

• Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.