



MENU DU 08 AU 19 DÉCEMBRE 2025

Lundi 08 décembre

Salade de mâche maïs et noix
Courgettes râpées à la feta

 Pâtes Carbonara

Fromage et fruits

Lundi 15 décembre

Crêpes au fromage / crêpes aux champignon

Rôti de porc sauce moutarde
Lentilles 

Yaourt et fruits

Mardi 09 décembre

* REPAS VEGETAL *

Œufs durs vinaigrette / Surimi aïoli

Curry de pois chiches à la tomate
Riz 

Yaourt et fruit

Mardi 16 décembre

Poivrons en salade / Artichaud vinaigrette

Omelette sauce champignons
Pommes de terre rissolées

Fromage et compote

Jeudi 11 décembre

Menu de Noël

Salade de pâtes perles aux crevettes et saumon fumé
Pâté en croûte de jambon de Noël à la mousse de canard

Sauté de chapon aux morilles
Gratin dauphinois à la crème

Sablé crème de mascarpone
vanille, coulis de mangue et noix
de coco râpée

Chocolat de Noël et clémentine Corse

Jeudi 18 décembre

* REPAS VEGETAL *

Avocat en salade / Batavia mimosa

Gratin de crozets au butternut et
au boursin ail et fines herbes

 Entremet vanille et fruits

Vendredi 12 décembre

Potage parmentier / Soupe à la tomate

Poisson meunière - citron
Poêlée de légumes verts et pommes de terre

Yaourt et fruits

Vendredi 19 décembre

VACANCES DE NOEL

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

La Principale,
Mme LATOUR

La Gestionnaire,
Mme LEMARCHAND

**BONNES VACANCES
ET
JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNEE!!**

*Le menu peut être modifié selon les livraisons

** Les pâtes, le riz, la semoule, le blé, le cœur de blé, les haricots blancs, les lentilles sont tous des produits BIO



***repas alternatif est servi par semaine. Le repas alternatif, c'est le plat principal composé d'une protéine végétale en remplacement d'une protéine animale.