



MENUS DECEMBRE 2025

LUNDI 01 DECEMBRE	MARDI 02 DECEMBRE	MERCREDI 03 DECEMBRE	JEUDI 04 DECEMBRE	VENDREDI 05 DECEMBRE
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE POULET SAUCE CREME CHAMPIGNONS SEMOULE BIO YAOURT AROMATISE	POMELOS JAMBON/ DINDE COQUILLETES BIO FROMAGE RAPE TARTE ANANAS/COCO	CAROTTES RAPEES CAPELLETTI PROVENCALE BIO RATATOUILLE FROMAGE FRAIS ENTREMET FLAN	SALADE VERTE CARBONNADE FLAMANDE POMMES RÖSTI FROMAGE FRUIT FRAIS	MACEDOINE A LA VINAIGRETTE TOMATO FISH MELANGE 4 CEREALES BIO CREME DESSERT
LUNDI 08 DECEMBRE	MARDI 09 DECEMBRE	MERCREDI 10 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE
BETTERAVES VINAIGRETTE HACHE DE BŒUF LENTILLES/ H ROUGE GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE COMPOTE	CAROTTES RAPEES OMELETTE AU FROMAGE EPINARDS A LA CREME/ RIZ BEIGNET AU POMME	SALADE VERTE CROZIFLETTE FRUIT FRAIS YAOURT AUX FRUITS MIXES	TABOULE A L'ORIENTALE NOISETTES DE POULET CAJUN HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS FRAIS	FILET DE COLIN PANE TAGLIATELLES BIO FROMAGE RAPE SALADE DE FRUITS
LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	MERCREDI 17 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE
CELERI REMOULADE AIGUILLETES DE POULET PETITS POIS / CAROTTES FRUIT FRAIS	SALADE COLESLAW OMELETTE AUX HERBES POEELE DE LEGUMES ANCIENS FROMAGE COMPOTE	SALADE VERTE CHEESEBURGER DE CANARD/ RACLETTE POMME DAUPHINE BROWNIE	MOUSSEROND DE CANARD ROLL' DE POULET/ COMTE POTATOE STAR BÛCHETTE GLACE CLEMENTINE/ CHOCOLAT	DOS DE COLIN RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT FRAIS



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

I