

</

	menu decembre												
	Lundi 7			Mardi 8			Mercredi 9			Jeudi 10		Vendredi 11	
Thème													
Entrée	œuf dure mayonnaise			taboulé à la menthe			potage de legumes			duo de carotte et celerie en mayonnaise		salade fiesta	
Plat	steak haché de veau	filet de lieu	steak végété		pavé de saumon	saucisse végété	rôti de dinde aux herbes	filet de poissons aux herbe	croque epinard	couscous végétarien et ses petit legumes		emincé de volaille au curry	cube de poissons émincé végétale
Légumes	pâtes au gruyere			carottes ail et fine herbes			pomme de terre sautée					blé	
Laitage				fromage						fromage a tartiner		fromage	
Dessert	compote			crème dessert vanille			yaourt de sigy caramel			clafoutis		fruits de saison	
Goûter	confiture pain aux lait sirop			fruits/sablé/ sirop de fraise			moelleux fourré abricot/yaourt à boire			pain fromage/sirop		sablée compote gourde sirop	

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, Label Rouge de Pêche Responsable et répondent à la loi Égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



	menu decembre													
	Lundi 14			Mardi 15		Mercredi 16			Jeudi 17			Vendredi 18		
Thème									menu de Noël					
Entrée	macédoine de légumes			céleri vinaigrette au miel		betterave râpées			assiette apéritif (apericube/olives/biscuit belin)			salade de riz		
Plat	escalope de dinde	filet de lieu	pané vegetale	quiche aux legumes		émincée de porc	sauté de poissons	crousti epinard	jambonnette de poulet confite	cube de saumon	croque fromage		poisson meunière	boulettes tomate
Légumes	poêlée de légumes contenant de la pomme de terre			salade verte		carottes à la crème			gratin dauphinois			courgette		
Laitage				fromage					brie					
Dessert	crème à la vanille			gateau chocolat		compote			bûchette de Noël et clementine			fruits de saison		
Goûter	pain confiture/sirop de menthe			beignet/ sirop de fraise		galette au beurre/yaourt à boire/sirop			pain+barre chocolat/ sirop			madeleine/lait chocolaté/sirop		

Produits locaux Repas végétarien Repas du terroir Pâtisserie Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de France Bleu Blanc Cœur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.



	menu decembre										
	Lundi 21			Mardi 22			Mercredi 23		Jeudi 24		
Thème	menu du chef										
Entrée				duo d'ange			salade tricolore		potage de legumes de saison		
Plat				rôti de porc aux herbes	poisson aux herbes	steak végétale	pizza aux fromage		boulette de bœuf	cube de côlin	boulette végétale
Légumes				gratin de pdt courgettes			salade verte		pâtes		
Laitage							yaourt nature		fromage blanc		
Dessert				yaourt aromatisé			fruits de saison		quatre-quart		
Goûter	pain+fromage / jus de fruit			pain+barre chocolat/ sirop			beignet/ sirop de fraise		moelleux fourré abricot/yaourt à boire		

Produits locaux

Repas végétarien

Repas du terroir

Pâtisserie

Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.

Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

	menu decembre														
	Lundi 28			Mardi 29			Mercredi 30			Jeudi 31			Vendredi 1 janvier 2027		
Thème							<u>menu du chef</u>								
Entrée	betteraves			taboulé						salade arc-en-ciel					
Plat	steak haché de veau	filet de poisson	galette végété	dahal de lentille et patate douce							cube de colin sauce estragon	boulettes végétale			
Légumes	riz sauce champignons									poêlée de légumes					
Laitage	fromage									fromage					
Dessert	fruits de saison			crème au chocolat						riz au lait					
Goûter	pain+fromage / jus de fruit			crepe whahouu/ sirop de fraise			moelleux fourré fraise/jus d'orange			pain+barre chocolat/ sirop					

Produits locaux
 Repas végétarien
 Repas du terroir
 Pâtisserie
 Bio

Les produits proposés hors historique couleur sont issus de france bleu blanc coeur, label rouge de pêche responsable et répond à la loi égalim.
 Les menus sont validés en commission des menus par un diététicien. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

