





MENU

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Légende des couleurs
Maquereau/ sardine Salade d'artichaut 🏠 Taboulé 🏠 Velouté de tomates	Salade d'endives aux noix 🏠 Salade de riz au thon 🏠 Radis/pomelos Velouté de légumes 🏠	Bouchée à la reine 🏠	Salade campagnarde 🏠 (pommes de terre/lardons) Salade de tortis 🏠 (macédoine/ maïs)	Carottes mayo 🏠 Duo de saucissons (ail/noisette) Semoule méditerranéenne 🏠	Produits laitiers Produits locaux et/ou BIO Plats protidiques Féculents Légumes ou fruits crus Légumes ou fruits cuits
Rôti de bœuf Flageolets	Cuisse de poulet Poêlée haricots verts à la tomate 🏠	Saucisses Lentilles 🏠	Dos de colin Ratatouille	Chili végétarien 🏠 Riz	Pains: Boulangeries locales 
St Paulin Fruits	Brie Donuts Fruits	Tomme blanche Salade de fruits Fruits	Yaourt fruits mixés	Yabon vanille/chocolat Fruits	



un plat "fait maison" est un plat entièrement cuisiné /transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires