



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 <i>Velouté de</i> tomates	Salade d'endives aux noix Salade de riz au thon Radis/pomelos <i>Velouté de</i> 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