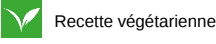
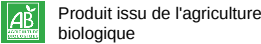


Du 01 au 07 Decembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
salade de panais et carottes rapées a la grenadine	Salade de pois chiche bio	Pâté de campagne	Salade torti bio mais olive	Salade verte crouton	Courgette bio rapée	Betteraves et mache vinaigrette
Chili con carne	Sauté de dinde basquaise	Filet de colin meunière citroné	Saute de bœuf à l'orientale	Sauté de porc charcutiere	Parmentier de colin	Curry de poulet
Riz bio	Carottes bio	Haricots beurre	Choux fleurs bio	Epinard creme		Julienne de légumes
Camembert	Saint Nectaire	Rondelé noix	Fromage blanc bio	Madame loik	Tartare ail et fines herbes	Camembert
Creme dessert caramel	Fruit local	Mousse café	Fruit local	Tarte au flan	Fruit local	Mille feuilles
Velouté de poireaux	Velouté de pois cassés	Velouté de Carottes au cumin	Soupe de légumes variés	Velouté de courgettes	Velouté lentilles	Soupe de brocolis/pommes de terre



MSC



Label Rouge



AOP



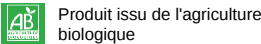
HVE

Du 08 au 14 Decembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Taboulé du soleil	Salade de pommes de terre ravigote	Oeuf mayonnaise	Celeri remoulade bio	Mélange de chou à l'orange	Cake mozzarella	Salade verte et croûtons
Sauté de dinde sauce aigre doux	Steak de bœuf	Andouillette	Poulet à l'estragon	Bourguignon de bœuf	Dès de saumon a l'aneth	Paupiette de veau sauce forestière
Pommes de terre vapeur	Choux fleurs bio bechamel	Flageolets	Petits pois carottes	Riz bio	Purée de carottes	Lentilles aux oignons
Petit suisse aromatisé Bio	Gouda	Saint Nectaire	Chanteneige	Tomme noire	Fromage blanc	Coulommier
Fruit Bio	Flan au carmel	Fruit local	Compote de fruit	Mousse au chocolat	Fruit bio	Tarte bourdaloue
Potage Dubarry	Potage de haricots verts	Soupe cressy	Soupe paysanne	Soupe choisy	Velouté de lentilles corails	Soupe parmentière

Du 15 au 21 Decembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Salade coleslaw	Salade de perles au pistou	Pâté de campagne et cornichons	Sardine a l'huile	Salade verte vinaigrette	Salade de pois chiche	Salade de cœurs de palmiers olives vertes
Blanquette de veau Bio à l'ancienne	Chipolatas	Boulettes de bœuf sauce provençale	Omelette bio	Sauté de pintade	Filet de colin meunière citronné	Côte de porc au romarin
Farfalles Bio	Purée de pommes de terre	Riz safrané	Haricots beurre persillées	Pommes de terre sautées	Poelee méridionale	Haricots blancs a la tomate
Coulommiers	Saint Paulin	Gouda	Carré frais	Mimolette	Yaourt aromatisé	Camembert
Abricots au sirop	Fruit Bio	Compote de fruits	Fruit local	Semoule au lait	Fruit local	Flan pâtissier
Velouté de légumes	Soupe de légumes d'hiver	Soupe Andalouse	Velouté de courgettes	Potage de céleri	Veloute de champignon	Soupe de potiron



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOP



HVE

Du 22 au 28 Decembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			Déjeuner			
Céleri rémoulade	Crêpe aux champignons	Endives aux noix 	Repas de Noel	Salade de cœurs de palmier	Feuilleté au fromage	Salade verte et maïs
Saucisse deToulouse	Boulettes de bœuf	Omelette aux fines herbes		Poisson à la bordelaise	Escalope viennoise	Poulet basquaise
Brunoise de légumes	Jardinière de légumes	Brocolis persillés		Pommes de terre vapeur 	Haricots verts persillés champignons	Riz bio 
Faisselle	Yaourt sucré 	Edam		Rondelé	Gouda	Coulommier 
Fruit local	Cocktail de fruits au sirop	Compote de fruits		Fruit	Fruit	Tarte aux pomme
Velouté de légumes	Soupe de légumes racines	Soupe paysane		Velouté cressy	Velouté poireaux	Velouté d'asperges



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOP



HVE

Du 29 Decembre 2025 au 04 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			Déjeuner			
Betteraves vinaigrette	 Salade de chou chinois à la coriandre et citronnelle	Rillettes de sardines	Menu jour de l'an	Carottes BIO râpées 	Galantine de volaille	Endives aux noix
Lasagnes de boeuf	Bœuf bourguignon	Bouchée à la reine à la méditerranéenne (fruits de mer) 		Lamelles d'encornets à l'andalouse 	Pot au feu et ses petits légumes	Tajine de poulet aux abricots et pruneaux
Comté Aop 	Purée de carottes BIO 	Chou romanesco persillé		Riz BIO 	Mimolette 	Tagliatelles
Fromage blanc aux fruits	Petit Moulé ail et fines herbes	Petit suisse		Edam	Coulommiers	Paris Brest
Potage Saint Germain	Fruit	Pomme au four sauce au miel		Compote de fruits	Fruit local	Crème d'asperges
	Soupe de poisson 	Potage de légumes		Soupe au pistou	Velouté Dubarry	



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOP



HVE