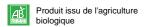




Du 01 au 07 Decembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
						Déjeuner							
salade de panais et carottes rapées a la grenadine		Salade de pois chiche bio	ΑĞ	Pâté de campagne		Salade torti bio mais olive	AB	Salade verte crouton		Courgette bio rapée	AB	Betteraves et mache vinaigrette)
Chili con carne		Sauté de dinde basquaise		Filet de colin meunière citroné	(9	Saute de bœuf à l'orientale		Sauté de porc charcutiere		Parmentier de colin		Curry de poulet	R
Riz bio	AB PROPERTY OF THE PROPERTY OF	Carottes bio	AB TOO GOOD OF THE PARTY OF THE	Haricots beurre		Choux fleurs bio	AB	Epinard creme		i amender de com		Julienne de légumes	
Camembert		Saint Nectaire		Rrondelé noix		Fromage blanc bio	AB	Madame loik		Tartare ail et fines herbes		Camembert	
Yahourt nature		Fruit local	9	Fromage blanc		Fruit local	8	Yaourt nature		Fruit local	9	Pomme rôtie	
Velouté de poireaux	8	Velouté de pois cassés		Velouté de Carottes au cumin	9	Soupe de légumes variés		Velouté de courgettes	8	Velouté lentilles		Soupe de brocolis/pommes de terre	













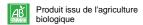






Du 08 au 14 Decembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI	JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE
					Déjeuner						
Taboulé du soleil		Salade de pommes de terre ravigote		Oeuf mayonnaise	Celeri remoulade bio	ΑB	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	9	Choux fleurs bio bechamel	AB	Flageolets	Petits pois carottes		Riz bio	AB	Purée de carottes		Lentilles aux oignons
Petit suisse nature Bio	AB	Gouda		Saint Nectaire	Chanteneige		Tomme noire		Fromage blanc		Coulommier
Fruit Bio	AB	Yaourt Nature		Fruit local	Compote de fruit		Fomage blanc		Fruit bio	AB	Poire Cuite
Potage Dubarry		Potage de haricots verts		Soupe cressy	Soupe paysanne		Soupe choisy		Velouté de lentilles corails		Soupe parmentière









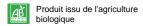






Du 15 au 21 Decembre 2025

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	AB Exercises of	Chipolatas		Boulettes de bœuf sauce provençale		Omelette bio	AB	Sauté de pintade	Filet de colin meunière citronné	HE ABLE	Côte de porc au romarin	
Farfalles Bio	AB	Purée de pommes de terre		Riz safrané	ΑŘ	Haricots beurre persillées		Pommes de terre sautées	Poelee méridionale		Haricots blancs a la tomate	
Coulommiers		Saint Paulin		Gouda		Carré frais		Mimolette	Yaourt aromatisé		Camembert	
Pomme au four		Fruit Bio	AB	Compote de fruits		Fruit local	8	Yahourt	Fruit local	9	Petit Suisse	
Velouté de légumes		Soupe de légumes d'hiver		Soupe Andalouse		Velouté de courgettes		Potage de cèleri	Veloute de champignon		Soupe de potiron	













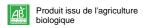






Du 22 au 28 Decembre 2025

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	<u>AB</u> Edam		Rondelé	Gouda	Coulommier
Fruit local	Cocktail de fruits au sirop	Compote de fruits		Fruit	Fruit	Pomme au four
Velouté de légumes	Soupe de légumes racines	Soupe paysane		Velouté cressy	Velouté poireaux	Velouté d'asperges





Recette végétarienne PECHE DURANTE DI MSC















Du 29 Decembre 2025 au 04 Janvier 2026

