
























Au menu cette semaine

DU 08 au 14 Décembre 2025

Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u> 	<u>Vendredi</u>
Entrées	 Salade de riz	Carottes rapées	Salade de perle HVE 	 Lentilles en salade	Salade verte
Viandes	 Nuggets de poulet	 Paleron braisé	 Filet de poisson	Omelette au fromage	 Poisson pané
Accompagnements	Brocolis sauce tartare  BIO 	 Pommes de terre sautées	Jardinière de légumes	 Gratin de potiron	 Gratin de coquille HVE 
Produits laitiers	Camembert	 Yaourt sucré BIO	Bleu douceur	 Petits suisses BIO	Tartare
Desserts	Fruit de saison	Ananas au sirop	 Pomme aux noix BIO	Fruit de saison	 Crème au chocolat BIO

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.

 Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.

 Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.