

# Décembre

LUNDI 01

- Betteraves au chèvre
- Saucisse
- Purée de légumes de saison
- Fromage blanc

MARDI 02

- Végétarien
- Potage de légumes
  - Nuggets de blé
  - Coquillettes et emmental râpé
  - Banane

MERCREDI 03

- Chou-fleur en salade
- Boulettes de bœuf
- Haricots beurre persillés
- Mousse au chocolat

JEUDI 04

- Carottes râpées au miel
- Poulet
- Frites
- Clémentine

VENDREDI 05

- Pâté de foie
- Quenelles de brochet, sauce Aurore
- Riz et petits légumes
- Yaourt

LUNDI 08

- Pâté en croûte
- Sauté de dinde
- Lentilles
- Fromage blanc

MARDI 09

- Végétarien
- Potage à la tomate et aux vermicelles
  - Croque fromage
  - Poêlée de champignons
  - Clémentines

MERCREDI 10

- Jambon blanc
- Calamars frits
- Riz
- Gâteau basque

JEUDI 11

- Céleri rémoulade
- Poisson du marché
- Pommes de terre vapeur
- Entremets au chocolat

VENDREDI 12

- Surimi crème citron
- Rôti de porc
- Purée de courges
- Fromage
- Kiwis

LUNDI 15

- Betteraves framboisines
- Sauté de bœuf
- Fromage
- Yaourt

MARDI 16

- Salade d'hiver
- Poulet
- Frites
- Compote de pommes

MERCREDI 17

- Salade fermière
- Escalope de dinde au fromage
- Pâtes
- Orange

JEUDI 18



VENDREDI 19

- Végétarien
- Toast aux rillettes de légumes
  - Nuggets de blé
  - Brocolis
  - Glace de Noël aux fruits

2025

# Décembre

LUNDI 22

Rillettes de thon



Hachis parmentier



Salade

Yaourt



MARDI 23

Potage

Poisson pané

Poêlée de légumes

Fromage

Clémentine

MERCREDI 24

Entrée chaude festive



Sauté de porc à l'orange



Semoule



Dessert gourmand

JEUDI 25

Vacances



VENDREDI 26

Vacances



Fait maison



Haute Valeur  
Environnementale



Pêche responsable



Label Rouge



Qualité nutritionnelle et  
environnementale



Libellés désignant l'origine  
française de la viande



Agriculture Biologique



Régions Ultra Périphériques



Local



Appellation d'origine  
protégée/contrôlée (AOP/AOC)

*Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.*