







# 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

## VENREDI 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




## VENREDI 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

### Repas de



## VENREDI 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



Pêche responsable



Qualité nutritionnelle et environnementale



Agriculture Biologique



Local



Produit surgelé



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Libellés désignant l'origine française de la viande



Régions Ultra Périphériques



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

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