

DECEMBRE 2025

*présence possible dans les menus d'allergènes (décret n° 2015-447)

JOURS	SEMAINE DU 01 AU 05 DECEMBRE	SEMAINE DU 08 AU 12 DECEMBRE	SEMAINE DU 15 AU 19 DECEMBRE
LUNDI	Betteraves vinaigrette Poulet rôti BBC Frites Petits suisses	Pois chiche au cumin Sauté de Dinde aux olives Duo de courgettes Fromage Crêpe au sucre	Charcuterie omelette Epinards sautés riz complet Fromage AOP Fruit
MARDI	Crepe au fromage Roti de bœuf IGP (origine France) Sauce échalote Carottes vichy bio Fromage Fruit	Salade Picardie Saucisse IGP Lentilles BIO Fromage fruit	<i>Salade périgourdine au foie gras Sauté de chapon Sauce aux cèpes Pomme de terre Grenaille au sel de Guérande Bâtonnets sapin de noël à la vanille Clémentine</i>
MERCREDI	Salade fraicheur Filet de Poisson Quinoa BIO Pâtisserie	<i>Concombre ciboulette Cappelletti fromage BIO Yaourt</i>	Pique-Nique
JEUDI	Endives aux noix BIO Alouette de bœuf Boulgour BIO Crème dessert Biscuit	Salade Coleslaw Rôti de veau à l'estragon haricots vert BIO mousse au chocolat	<i>Potage Parmentier à la patate douce Croque monsieur végétarien Salades Yaourt de la ferme Fruit</i>
VENDREDI	<i>Potage saint Germain Pizza fromage Salade verte HVE Yaourt Biscuit</i>	Salade verte bio Poisson meunière Poêlée Paysanne BIO Fromage salade de fruits	Salade composée Jambon coquillettes BIO Crème dessert croquants aux amandes

