



Menus de la semaine

01 au 05 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Coleslaw	Pizza au fromage	Radis croque sel	<i>Potage BIO</i>
Plats chauds	<i>Sauté de bœuf BIO</i>	Tartiflette végétarienne	Cordon bleu	<i>Omelette BIO</i>	<i>Lentilles BIO façon bolognaise</i>
Fromage	Riz à la basquaise		Purée pomme de terre et petits pois	Semoule et ratatouille	Pâtes
Desserts	<i>Petit-suisse sucré BIO</i>	Fromage	Fromage à tartiner	Emmental	<i>Camembert BIO</i>
Alternative sans porc	Fruit	Barre pâtissière	Crème dessert caramel	Compote de pommes	Fruit
Alternative végétarienne					
Goûters	Pavé fromager		Croq pané de blé et fromage		



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP IGP





Menus de la semaine

08 au 12 décembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Potage au poireau

Céleri rémoulade

Œuf dur mayonnaise

Coleslaw

Macédoine mayonnaise

Plats
chauds

Emincé de poulet sauce crème

Boulette de bœuf sauce Yassa

Tarte au fromage, salade

Boulette de blé panée façon
thaï, sauce crème

Colin pané sauce citron

Fromage

Fromage blanc aromatisé

Petit-suisse sucré

Camembert

Edam

Gouda

Desserts

Fruit

Cookie aux pépites de chocolat

Spécialité pomme pêche

Fruit de saison

Flan vanille

Alternative
sans porc

Bouchées courgette menthe sauce
crème

Boulette végétarienne sauce Yassa



Alternative
végétarienne

Omelette

Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu
d'une pêche durable)



Menus de la semaine

15 au 19 décembre 2025



MENU DE NOËL					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	<i>Potage BIO</i>	Carottes râpées	Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette
<i>Plats chauds</i>	Parmentier végétarien, salade iceberg	Pavé de colin, sauce aurore	Nuggets de poulet plein filet, ketchup	Pépite de volaille, sauce marron	Egréné de bœuf bolognaise
<i>Fromage</i>	Chanteneige	Riz et julienne de légumes	Potatoes	Pommes de terre rissolées et haricots verts	Pâtes
<i>Desserts</i>	Fruit de saison	Mimolette	Fromage à tartiner	Clémentine	Petit-suisse aux fruits
<i>Alternative sans porc</i>		<i>Crème dessert vanille BIO</i>	Fruit	Bûche pâtissière	<i>Fruit BIO</i>
<i>Alternative végétarienne</i>					
<i>Goûters</i>		Omelette	Nuggets végétariennes, ketchup	Bouchées de sarrasin, sauce marron	Egréné végétarien



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP IGP

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Menus de la semaine

22 au 26 décembre 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Endives vinaigrette

Velouté de légumes BIO

Salade verte et croûtons

Plats chauds

Emincé de poulet sauce provençale

Spaghettis carbonara aux lardons

Feuilleté aux légumes

Fromage

Munster AOP

Fromage à tartiner

Yaourt BIO

Desserts

Banane BIO

Gâteau au chocolat

Pomme au four

Alternative sans porc

Spaghettis carbonara au jambon de volaille

Alternative végétarienne

Omelette sauce provençale

Spaghettis carbonara aux champignons



Goûters



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)