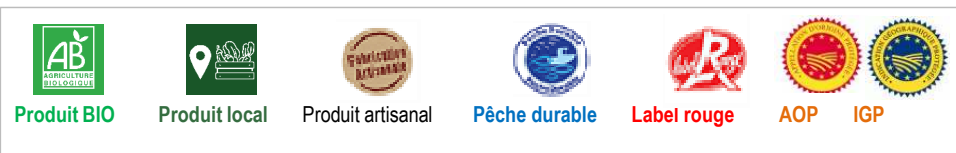


Menus de la semaine

01 au 05 décembre 2025



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



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

08 au 12 décembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Potage au poireau

Céleri rémoulade

Oeuf 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
thai, sauce crème

Colin pané sauce citron

*Pomme vapeur BIO et choux
de bruxelles*

Pâtes BIO

Riz aux petits légumes

Blé et carottes

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

Alternative
végétarienne

Bouchées courgette menthe sauce
crème

Boulette végétariennes sauce Yassa

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

La tribu des
Petits Chefs



MENU DE NOEL

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

22 au 26 décembre 2025



La tribu des
Petits Chefs

	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		
	Boulgour et butternut				
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)