



Menus du 24 novembre au 19 décembre 2025



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 24 au 28 novembre

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26 Repas végétarien	Jeudi 27	Vendredi 28
	Salade composée (pâtes/edam/maïs)	Betteraves au vinaigre de pommes	Œuf mimosas	Salade Coleslaw	Potage de légumes (pdt, poireaux, navets, carottes)
	Nuggets de volaille	Tartiflette	Quiche à la tomate	Poisson de la criée	Paupiette de veau à la moutarde
	Jardinière de légumes (haricots verts, pdt, carottes, petits pois)	Salade Verte	Salade verte	Poêlée méridionale (aubergines, poivrons, oignons, haricots verts)	Macaronis
			Cantal	Camembert	
	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème Vanille	Fruit de saison	Liégeois à la vanille
Goûters	Céréales Lait	Gâteau maison	Entremet caramel Biscuit	Compote de fruits Biscuit	Pain Confiture

Semaine du 01 au 05 décembre

	Lundi 01	Mardi 02 Repas végétarien	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
	Salade du pêcheur (croûtons, colin, oignons rouges)	Macédoine de légumes	Pizza Margarita	Bouillon du pot aux vermicelles	Terrine de campagne
	Jambon grillé sauce aux bleu	Omelette forestière	Steak haché de veau	Pot au feu et ses légumes (carottes, oignons, navets, chou, pdt)	Gratin de pâtes au saumon
	Purée de panais	Salade verte	Petits pois carottes	Salade verte	
		Saint Nectaire		Tomme blanche	
	Donuts au sucre	Fruit de saison	Ile Flottante	Yaourt fermier	Fruit de saison
	Fromage Blanc Biscuit	Pain Fromage	Fruit rôti Biscuit	Entremet vanille Biscuit	Gâteau maison

Semaine du 08 au 12 décembre

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11 Repas végétarien	Vendredi 12
	Salade Niçoise (tomates, œufs, haricots verts)	Céleri rémoulade	Velouté de butternut et lentilles corail	Endives aux noix	Salade verte aux dès d'emmental
	Poisson pané	Chipolatas	Sauté de bœuf au balsamique	Lasagnes provençales	Tajine de volaille et ses légumes (pdt, carottes, courgettes, épinards)
	Gratin de butternut	Flageolets	Riz de Camargue	Salade verte	
	Tomme de Savoie	Plateau dégustation: Boissons d'hiver (groseilles, limonade, cassis, miel, citron)	Livarot		
	Fruit de saison	Crème renversée	Flan pâtissier	Petit Suisse Biscuit	Fruit de saison
Goûters	Salade de fruits Biscuit	Pain perdu	Entremet chocolat Biscuit	Gâteau maison	Pain Barre chocolat

Semaine du 15 au 19 décembre

	Lundi 15 Repas végétarien	Mardi 16	Mercredi 17 Repas de Noël	Jeudi 18 Repas de Noël	Vendredi 19
	Friand au fromage	Velouté d'asperges	Salade de chèvre chaud	Toast de saumon à l'aneth	Betteraves vinaigrette
	Dahl de lentilles au curry de légumes (courges, butternuts, lentilles)	Poisson de la criée	Joue de porc sauce au pain d'épice et orange	Aiguillette de poulet sauce crémeuse à la courge	Raviolis
		Ratatouille	Spaetzle et poêlée gourmande (courgettes, aubergines, chou, asperges, poivrons)	Pommes campagnardes	Salade verte
			Chaource	Brie	
	Compote de fruits	Flan nappé caramel	Vacherin et son coulis de fruit rouge	Buchette de Noël	Cocktail de fruits
	Crème renversée Biscuit	Pain Pâte à tartiner	Compote de fruit Biscuit	Gâteau maison Chocolat chaud	Pain Fromage



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSC



Verre de lait de vache (Bio)