



DECEMBRE 2025

LUNDI 01	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
Salade noix, mimolette Lentille à la tomate Pâte Crème anglaise Brownie	Betterave Brandade de morue Brie Compote	Salade coleslaw Sauté d'agneau Moquette de Vendée St nectaire Orange	Velouté de courge Rôti de veau Blette, riz Petits suisses

LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
Sardine Sauté de porc Blé, champignon Fromage de brebis Pomme	Velouté de pois cassés Œuf Epinard Camembert Clémentine	Céleri râpé Escalope de poulet Haricot vert Yaourt	Potage vermicelle Eglefin Carotte Fromage blanc Confiture d'angélique

LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Velouté de pois chiches Couscous végétarien Pont l'évêque Banane	Carotte râpée Bœuf bourguignon Riz, champignon Cantal Cocktail de fruits	Velouté de potimarron Cabillaud Quinoa Crème caramel Madeleine	MENU DE NOEL JOYEUSES FETES A TOUS

Origine des viandes servies : FRANCE

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Bon appétit !!

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.