

## semaine du 01 au 05 decembre 2025

Menus validés par la commission du 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Gratin de pates semi completes aux légumes</b>	 <b>Coleslaw (Carotte - Chou)</b>	 <b>Saucisson à l'ail</b>	 <b>Taboulé de choux fleur</b>	
 <b>Salade verte</b>	 <b>Pommes vapeur Brocolis</b>	 <b>Lasagnes de bœuf</b>	 <b>Poulet rôties</b>	 <b>Saucisse de toulouse</b>
 <b>Camembert</b>		 <b>Salade verte</b>	 <b>Frites maison</b>	 <b>Lentilles</b>
 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Moelleux choco légumineuse</b>	 <b>Tarte tatin (pommes)</b>	 <b>Yaourt nature</b>	 <b>Emmental</b>
				 <b>Clémentines</b>

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

**Biologique**  
**Biologique et local**  
**Local**  
**Biologique et équitable**

   
**Fait maison**

**Toutes les huiles sont de première pression à froid**  
**Le sucre est bio et équitable**

## Semaine du 08 au 12 decembre 2025

Menus validés par la commission du 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 <b>Velouté de potiron</b>	 <b>Carottes râpées</b>		 <b>Céleri remoulade</b>	
 <b>Pintade rôtie</b>	 <b>Steak haché sauce tomate maison</b>	 <b>Omelette aux fines herbes</b>	 <b>Sauté de porc au miel</b>	 <b>Dos de lieu sauce safranée</b>	
<b>Pennes semi complètes</b>	 <b>Frites de patates douce</b>	 <b>Purée de céleri</b>	 <b>Gratin de butternut salade verte</b>		<b>Riz créole</b>
<b>Brie</b>			<b>Bûche de chèvre</b>		
<b>Pommes</b>	<b>Yaourt aux fruits mixés bio granola maison</b>	<b>Fromage blanc</b>	 <b>Moelleux aux pommes</b>	 <b>Salade de fruits</b>	

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Biologique  
Biologique et local  
Local  
Biologique et équitable

  
**Fait maison**

**Toutes les huiles sont de première pression à froid**  
**Le sucre est bio et équitable**

## Semaine du 15 au 19 décembre 2025

Menus validés par la commission du 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Carottes rapées</b>	 <b>Crepes au fromage maison</b>		 <b>Potage poireaux pommes de terre</b>	
 <b>Émincé de volaille à la crème</b>	 <b>Quiche aux légumes de saison</b>	 <b>Bigos</b>	 <b>Filet de julienne à la normande</b>	 <b>Roti de bœuf en croûte</b>
 <b>Spaghettis semi complet</b>	 <b>Salade verte</b>		 <b>Riz au curry</b>	 <b>Pommes rissolées salade verte</b>
		 <b>Camembert</b>		 <b>Assortiment de fromages</b>
 <b>Flan patissier maison</b>	 <b>Poires</b>	 <b>Szarlotka</b>	 <b>Fruits de saison</b>	 <b>Bavarois chocolat agrumes</b>

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

<b>Biologique</b>
<b>Biologique et local</b>
<b>Local</b>
<b>Biologique et équitable</b>
 <b>Fait maison</b>

Toutes les huiles sont de première pression à froid  
Le sucre est bio et équitable