



MENU DE DECEMBRE 2025



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
VERMICELLE A LA TOMATE ESCALOPE DE POULET CAROTTES BIO FRUIT BIO	CHOUX ROUGES MAYONNAISE GRATIN VEGETAL AUX COQUILLETES FLAN AU CAMEL	TOURIN BLANCHI STEAK HARICOTS VERTS CREME A LA VANILLE	POTAGE DE LEGUMES TARTIFLETTE COMPOTE	RILLETES POISSON AU CITRON EPINARDS A LA BECHAMEL FRUIT BIO
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
TABOULE STEAK AU CHORIZO GARNITURE DE LEGUMES FRUIT BIO	CAROTTES RAPEES BIO ROTI DE DINDE PUREE DE PATATES DOUCES BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	MOUSSE DE CANARD ROTI DE BŒUF HARICOTS BEURRE FLAN PATISSIER	POTAGE DE CHOUX FLEURS BIO PETIT SALE LENTILLES COMPOTE+FROMAGE	QUICHE EMINCE VEGETAL EN SAUCE POELEE DE LEGUMES FRUIT BIO
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
POTAGE DE LEGUMES BIO HACHIS FRUIT BIO+FROMAGE	SALADE+GESIERS+CROUTONS HAUT DE CUISSE DE POULET GALETTES DE POMMES DE TERRE ENTREMET AU CHOCOLAT	SALADE+CALAMARS SAUMON SAUCE AU BEURRE RIZ GLACE	POTAGE DE CAROTTES BIO SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE FROMAGE BLANC	FRIAND AU FROMAGE SAUCISSES RATATOUILLE FRUIT BIO
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
POTAGE DE LEGUMES BIO+FROMAGE BOULETTES DE BŒUF BIO NOUILLES FRUIT BIO	MOUSSE DE CANARD POISSON CAROTTES VICHY FLAN AU CHOCOLAT	SALADE COMPOSEE POTATOES STEAK GLACE		SOUPE DE POISSON ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE+FRUIT BIO