

























Menu du mois de Décembre 2025

*Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Feuilleté fromage Rougail saucisse Riz basmati  Fruit 	Salade de pâtes  Aiguillettes de poisson Purée de patate douce  Ile flottante 	Crêpe tomate/mozza Couscous végétariens Semoule  Fromage blanc 	Potage de tomate Poulet rôti Petits pois  Crème vanille 
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Betteraves râpées  Flan de carotte  Boulgour  Petits suisses	Salade verte Tartiflette Compote 	Saucisson à l'ail Lasagnes au saumon Fromage  , Fruit 	Salade piémontaise Rôti de porc Haricots verts  Banane 
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Carottes râpées  Cordon bleu Pâtes  Yaourt aux fruits 	Taboulé  Jambon fumé Gratin de chou-fleur  Glace 	Salade de lentilles  Croq' tomate/mozza Salade verte Liégeois chocolat 	<u>Repas de Noël !</u>
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat



Plats entièrement ou majoritairement réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique

Bon Appétit et Joyeuses fêtes de fin d'année !