

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 AB LOGO Fruit AB LOGO	Salade de pâtes AB LOGO Aiguillettes de poisson Purée de patate douce AB LOGO Ile flottante	Crêpe tomate/mozza Couscous végétariens Semoule AB LOGO Fromage blanc AB LOGO	Potage de tomate Poulet rôti Petits pois AB LOGO Crème vanille AB LOGO
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Betteraves râpées AB LOGO Flan de carotte AB LOGO Boulgour AB LOGO Petits suisses	Salade verte Tartiflette Compote AB LOGO	Saucisson à l'ail Lasagnes au saumon Fromage AB LOGO , Fruit AB LOGO	Salade piémontaise Rôti de porc Haricots verts AB LOGO Banane AB LOGO
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Carottes râpées AB LOGO Cordon bleu Pâtes AB LOGO Yaourt aux fruits AB LOGO	Taboulé AB LOGO Jambon fumé Gratin de chou-fleur AB LOGO Glace AB LOGO	Salade de lentilles AB LOGO Croq' tomate/mozza Salade verte Liégeois chocolat AB LOGO	Repas de Noël !
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 !