












Auzebosc
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

		/menu midi 5 composants	/menu de fête	
	Lundi	Endives - , croûtons nature - Vinaigrette au miel Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde /Paupiette de poisson  - Sauce moutarde Pomme de Terre vapeur d'Yvetot - Haricots verts Bio à l'échalote  Fromage blanc nature Fruit de saison		
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate  Tomme noire IGP  Flan nappé caramel		
	Mercredi			
	Jeudi	Radis rose - , beurre Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Riz Bio créole  - Épinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP  Fruit de saison	Terrine de saumon - Sauce Océane Pépite de volaille - Sauce aux marrons et pain d'épices /Cabillaud - Sauce aux marrons et pain d'épices Pommes dauphines Clémentine Bûche de Noël tout chocolat	
	Vendredi	Radis rose - , beurre Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Riz Bio créole  - Épinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP  Fruit de saison	Terrine de saumon - Sauce Océane Pépite de volaille - Sauce aux marrons et pain d'épices /Cabillaud - Sauce aux marrons et pain d'épices Pommes dauphines Clémentine Bûche de Noël tout chocolat	