



Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement

Viande française provenant **d'une boucherie locale**, poisson frais le jeudi provenant de **la coop de VERRIERES**



yaourts circuit court

Ferme de la Fayaudrie

## TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE

Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio

**2025**



### MENU VEGETARIEN une fois par semaine le lundi

Semaine du 01 au 05 DECEMBRE	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	 <b>piémontaise veggie</b> <b>gratin d'épinards</b> <b>œuf dur</b> <b>fromage</b> <b>gâteau au miel</b>  	<b>potage de légumes</b> <b>poulet au jus</b> <b>haricots verts</b> <b>fromage</b> <b>fruit de saison</b> 	<b>pâté marmite cornichon</b> <b>filet de poisson</b> <b>trio de légumes</b> <b>fromage</b> <b>fruit de saison</b> 	<b>carottes râpées</b> <b>blanquette de veau</b> <b>pommes de terre</b> <b>fromage</b> <b>fromage blanc coulis</b>
Semaine du 08 au 12 DECEMBRE	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	<b>taboulé</b> <b>crozets à la betternut</b> <b>fromage</b> <b>compote</b> 	 <b>USA</b>  <b>salade césar</b> <b>Wings de poulet</b> <b>wedges</b> <b>fromage</b> <b>brownies</b> 	<b>salade coleslaw</b> <b>poisson beurre nantais</b> <b>riz</b> <b>fromage</b> <b>fruit de saison</b> 	<b>chou fleur vinaigrette</b> <b>boudins blancs</b> <b>aux pommes</b> <b>fromage</b> <b>yaourt</b>
Semaine du 15 au 19 DECEMBRE	lundi	mardi	jeudi	vendredi
	<b>céleri remoulade</b> <b>omelette</b> <b>aux fines herbes</b> <b>salade</b> <b>fromage</b> <b>riz au lait</b>	<b>soupe aux vermicelles</b> <b>petit salé</b> <b>et ses légumes</b> <b>fromage</b> <b>fruit de saison</b> 	<b>saucisson à l'ail</b> <b>brandade</b> <b>salade</b> <b>fromage</b> <b>fruit de saison</b>	<b>repas de noël</b> 