













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

Menus

	Lundi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote </p> <p>Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguees </p> <p>Pomme (régional) </p>	
	Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio </p> <p>Coquillettes Bio </p> <p>Fourme de montbrison  </p> <p>Flan nappé caramel</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Tartinade potiron butternut marron - Toast</p> <p>Sauté de dinde  - Sauce aux marrons et pain d'épices</p> <p>/Filet de saumon MSC  - Sauce aux marrons et pain d'épices</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Clémentine</p> <p>Cake du chef à la framboise et au chocolat </p>	
	Vendredi	<p>Salade de pommes de terre et oeufs durs - Vinaigrette</p> <p>Beignet de calamars à la romaine</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Tomme HVE les 4 fermes</p> <p>Poire</p>	

COMMANDE
AVANT LE
11/12 !