



Menus du 1er au 26 décembre 2026



	Du 1 au 5 décembre	qualité	Du 8 au 12 décembre	qualité	Du 15 au 19 décembre	qualité	Du 22 au 26 décembre	qualité
LUNDI	Soupe de légumes & croûtons Rôti de porc Carottes Vichy Pâtisserie du chef	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Batavia au maïs Poulet sauce barbecue Haricots-verts sautés Flan pâtissier	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Petit-pois au curcuma Liégeois	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Bonnes vacances	★★
MARDI	Chou rouge aux pommes Flan aux pommes de terre Epinards à la crème Fruit frais de saison	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	LES BRONZÉS font du Ski Potage du chef Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Repas de Noël		Bonnes vacances	★★
MERCREDI	Potage "USA" Bruschetta du chef Iceberg Fromage blanc au coulis	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Sortie !		Boule bœuf sauce tomate Légumes du marché Assortiment de fromages Crêpe au nutella	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Bonnes vacances	★★
JEUDI	Chou chinois sauce Thaïe Colin sauce à l'orange Gratin de brocolis Crème au chocolat	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Céréales + lait Repas végétarien Velouté de lentilles Farfalles Sauce au parmesan Fruit frais de saison	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Fruit frais + Barre Bretonne Repas végétarien Betteraves à la féta Harcots-rouges façon chili Riz créole Orange sanguine	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	JOYEUX Noël	
VENDREDI	Salade fromagère Bœuf au paprika Riz basmati Fruit frais de saison	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Carottes râpées à l'orange Parmentier de poisson Aux patates douces Yaourt à la fraise	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Soupe de légumes Filet de poisson pané Blé pilaf Compote de fruits	⊕ ⊕ ⊕ ⊕	Bonnes vacances	★★

Toutes nos viandes de première catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

