







Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Pâté de Foie	Salade de riz surimi et herbes fraîches	Toast chèvre rôti	Potage de légumes	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre & fromage	Colin sauce citron	Coquiflette	 Bœuf bio Stroganoff
Garniture	 Riz bio	 Végétarien	Purée de céleri		Tortis aux légumes
Fromage	Bleu d'Auvergne	 Brie	Buche de chèvre	Emmental	Fromage
Dessert	Fruit	Salade de fruits frais	Fruit	Crumble aux pommes	Beignet chocolat
Goûter	Pain Fromage Fruit	Pain & Confiture compote  Lait bio	Gâteau au yaourt Lait fruit	Pain & beurre compote  Lait bio	Gâteau Maison Lait fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

