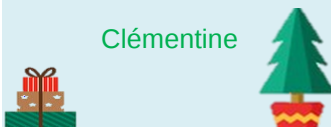




SEMAINE Du 15 au 19 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				 Roulé de surimi Mayonnaise  Filet de colin aux épices  Pommes Noisettes Entremets sapin au chocolat Clémentine 

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine d'origine française
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

GOUTERS

Fourrandise Chocolat, Pommes, Fromage frais nature	P'tit Louis, Fourrandise citron, Compote de Pommes	Yaourt Nature sucré, Marbré, Banane Bio	Frosties, Kiwi, Lait	Fromage Blanc Sucré, Pain de Mie et Chocolat, Compote pommes-fraises
--	---	--	----------------------	--

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.
Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration