



SEMAINE Du 15 au 19 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de lieu à la méridionale Haricots beurre et Riz Camembert Flan Caramel	Salade Croutons, Noix et Fromage Blé Tandoori Fruit de saison	Potage de légumes Maison Nuggets de blé Gratin de courgette Mousse au chocolat	Raviolis au saumon Fraidou Compote Pommes fraises	Roulé de surimi Mayonnaise Emincé de dinde Au pain d'épices Pommes Noisettes Entremets sapin au chocolat Clémentine
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

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

* 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