



SEMAINE Du 08 au 12 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Nuggets de poisson Mélange de légumes Saint Nectaire Fruit de saison	Salade de maïs Haut de cuisse de poulet Pommes Campagnardes Liégeois au chocolat	Carottes Râpées Riz à la mexicaine Saint Paulin	Salade verte à l'emmental Choucroute Garnie Tarte aux pommes	Omelette Coquillettes et Ratatouille Yaourt nature Fruit de saison

GOUTERS

Brioche confiture, Pommes, Lait	Fromage frais nature, Mini roulé fraise, Compote pomme-ananas	Barre Bretonne, Orange, Lait au chocolat	Yaourt nature, Crosatine Chocolat, Compote de pomme bio	Fromage Blanc, Pain au lait, Banane Bio
---------------------------------	---	--	---	---

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