

Menu du 01 décembre au 02 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 01 au 05 décembre Goûters	Salade de laitue iceberg et croûtons Jambon de Paris Label rouge Jambon de dinde* Purée de pommes de terre et potiron Liégeois au chocolat	Sauté de boeuf Label rouge sauce au curry Haricots verts à l'ail 70% Polenta 30% Yaourt nature local et sucre Fruit	Salade de carottes râpées Bio Locales et dès de brebis Steak de colin sauce normande Semeule 70% Brunoise de légumes 30% Purée de pommes banane Bio & Locales	Potage fermier (légumes potage choux de Bruxelles oignon crème, pommes de terre et carotte) Pizza au fromage Salade verte bio Milk shake à la vanille et cigarette russe	Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) Acras de morue sauce fromage blanc curry Epinards béchamel Pommes vapeur Fromage frais aux fruits Bio
	Baguette campagne Pavé demi-sel Fruit	Quatre-quarts Lait Compote pomme ananas	Baguette et confiture de fraises Yaourt aromatisé Fruit	Moelleux au citron Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Pain au chocolat Lait Fruit
	Salade d'endives aux pommes Colin mariné thym citron Riz bio créole 40% Brocolis 60% Flan à la vanille	Carbonade de bœuf Label rouge (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes) Carottes Bio Locales Pommes campagnardes et ketchup Fromage frais nature et sucre Fruit	Potage légumes Bio et emmental à pâpre Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) Boulgour safrané 60% Haricots beurre 40% Fruit Bio	Choucroute Saucisse de francfort et saucisson à l'ail Choucroute sans porc* Munster AOP Moelleux cannelle Pain au lait Fromage frais aux fruits Fruit	Taboulé Croque fromage Purée de pommes de terre bio et petits pois Yaourt aromatisé Fruit Baguette et confiture d'abricot Lait Compote de pomme
	Cake aux marrons Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette céréales Petit moulé nature Jus d'ananas	Gaufre Lait Compote pomme banane		
Du 08 au 12 décembre Goûters	Limande meunière Pâtes Bio Locales 70% Julianne de légumes 30% Brie Fruit	Céleri râpé Bio sauce cocktail (mayonnaise ketchup) Blé pilaf et base indienne (tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail) Fromage frais aux fruits Compote pomme abricot	Potage dubarry Bio et emental râpée Rôti de veau Label rouge sauce orloff (crème, champignon, oignon, emmental râpé) Epinards et pommes de terre béchamel Fruit de saison	Toast de mousse de canard sur son lit de mâche Fricassée de saumon sauce aneth Haricots verts ail et persil 30% Pommes noisette 70% Gâteau au chocolat, crème anglaise et vermicelle de chocolat Clémentine et chocolats	Carottes râpées Bio & Locales Pavé de merlu sauce blanquette (mélange 3 légumes, crème, champignons) Sémoule aux amandes 70% Mélange d'automne 30% (courge, butternut, potiron, panais et patate douce) Yaourt aromatisé Bio local
	Cake brownie au pépites de chocolat du chef Yaourt aromatisé Compote pomme fraise	Croissant Lait Fruit	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Madeleines longues Lait Fruit	Baguette campagne Fromage fondu Jus multifruits
	Sauté de bœuf Label rouge sauce forestière (champignon, crème, herbes provence) Brocolis 60% Mélange de 4 céréales Bio 40% (blé, épeautre, orge, riz complet)	Salade de scarole et maïs Colin ail et fines herbes Printanière de légumes Bio (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)	Escalope de poulet Label rouge sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices, carotte, crème) Purée de pomme de terre façon Mont d'or (Pommes de terre et emmental râpé) Moelleux au chocolat frais, crème anglaise et vermicelle au chocolat	Férié	Potage parmentier (pommes de terre, légumes potage, crème) Gâteau d'œufs et sauce tomate Riz pilaf et carottes Yaourt nature local et sucre Fruit
	Cantal AOC Fruit Ecoresponsable	Crème aux pommes du chef	Palmier Lait Fruit		Quartre-quarts au chocolat Lait Compote de pomme
Du 22 au 26 décembre Goûters	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de raisin	Baguette céréales Fromage frais au sel de Guérande Fruit			
	Sauté de veau Label rouge sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux et tomate) Pommes rissolées 70% Chou romanesco 30%	Potage de légumes Bio (carotte, poireau, chou, céleri, petit pois, haricot vert et navet) Pané de blé sauce fromage blanc curry Petits pois 30% Riz créole 70% Fromage fondu Fruit	Tartinable au saumon (saumon fumé, fromage blanc, citron, ciboulette, échalote) Penne (pâtes) au bœuf Bio crémeux et champignons (tomate, flageolets, origan, ail, crème) Crêpe Bio locale et sirop d'érables	Férié	Carottes râpées Bio locales et dès de brebis Filet de lieu noir (poisson frais) et sauce citron Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce) Blé pilaf Banane Bio et chantilly et coulis de chocolat
	Comté AOC Purée de fruits bio locales	Cake nature Yaourt nature et sucre Fruit	Pain au lait Lait Purée pomme abricot		Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Fruit
	Baguette campagne Croclait Jus de d'orange				