





























































Menu du 01 décembre au 02 Janvier 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------------|---|--|--|---|--|
| Du 1er au 05 décembre | 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 Semoule 70% Brunoise de légumes 30%  Purée de pommes banane Bio & Locales | LE JOUR DU   Potage fermier (légumes potage chou 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, dès de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) Acras de morue sauce fromage blanc curry Epinards béchamel Pommes vapeur  Fromage frais aux fruits Bio |
| | Goûters 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 multivitamins | Pain au chocolat Lait Fruit |
| Du 08 au 12 décembre | Salade d'endives aux pommes  Colin mariné thym citron  Riz bio créole 40% Brocolis 60% Flan à la vanille  Cake aux marrons Yaourt nature et sucre Fruit |  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 apé Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs) Boullgour 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 | LE JOUR DU   Taboulé Croque fromage  Purée de pommes de terre bio et petits pois Yaourt aromatisé Fruit |
| | Goûters Cake aux marrons Yaourt nature et sucre Fruit | Baguette céréales Petit moulu nature Jus d'ananas | Gaufre Lait Compote pomme banane | Pain au lait Fromage frais aux fruits Fruit | Baguette et confiture d'abricot Lait Compote de pomme |
| Du 15 au 19 décembre |  Limande meunière  Pâtes Bio Locales 70%  Julienne de légumes 30% Brie Fruit | LE JOUR DU   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 emmental 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) Semoule aux amandes 70% Mélange d'automne 30% (courge, butternut, potiron, panais et patate douce)  Yaourt aromatisé Bio local  |
| | Goûters 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 multivitamins |
| Du 22 au 26 décembre |  Sauté de bœuf Label rouge sauce forestière (champignon, crème, herbes provence)  Brocolis 60% Mélange de 4 céréales Bio 40% (blé, épeautre, orge, riz complet)  Cantal AOC Fruit Ecoresponsable | Salade de scarole et maïs  Colin ail et fines herbes  Printanière de légumes Bio (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)  Crème aux pommes du chef |  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  | Féié | LE JOUR DU   Potage parmentier (pommes de terre, légumes potage, crème) Gâteau d'œufs et sauce tomate Riz pilaf et carottes  Yaourt nature local et sucre  Fruit |
| | Goûters Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de raisin | Baguette céréales Fromage frais au sel de Guérande Fruit | Palmier Lait Fruit | |  Quatre-quarts au chocolat Lait Compote de pomme |
| Du 29 décembre au 02 janvier 2026 |  Sauté de veau Label rouge sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux et tomate) Pommes rissolées 70% Chou romanesco 30%  Comté AOC  Purée de fruits bio locales |   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  | Féié |   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 |
| | Goûters Baguette campagne Croc'lait Jus de d'orange |  Cake nature Yaourt nature et sucre Fruit | Pain au lait Lait Purée pomme abricot | | Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Fruit |