



## **MENUS – DÉCEMBRE 2025**

- Lundi 01 Carotte râpée bio – pépites de colin aux trois céréales – boulgour à la tomate – crème dessert à la vanille bio
- Mardi 02 Salade d'endives en vinaigrette – omelette au fromage bio – pomme de terre sautées – pomme au four
- Jeudi 04 Salade de betterave et Gouda – petit salé – lentilles bio – fruit de saison
- Vendredi 05 Crêpe au fromage – haut de cuisse de poulet grillé – brocolis au beurre – fruit de saison
- Lundi 08 Coquillettes bio au thon – steak haché grillé bio – épinards hachés sauce béchamel bio – compote de pommes bio
- Mardi 09 Céleri rave – tarte aux poireaux – salade verte – gâteau de riz au caramel
- Jeudi 11 Salade coleslaw – émincé de veau poêlé – petit pois et carottes – flan au chocolat et biscuit
- Vendredi 12 Haricots verts en salade – lamelle d'encornets sauce Armoricaine – céréales méditerranéen au beurre – fruit de saison
- Lundi 15 Quiche Lorraine – haut de cuisse de poulet au jus – carottes persillées bio – yaourt aux fruits mixés bio
- Mardi 16 Potage aux brocolis – dos de colin sauce Hollandaise – coquille bio au beurre – fruit de saison
- Jeudi 18 Mousse de canard – sauté de chapon à la crème – pommes de terre noisette – sapin vanille
- Vendredi 19 Lentilles en vinaigrette et échalotte – boulette de blé pannée à la sauce tomate – purée de potiron – fruit de saison

**Sous réserve de modification suivant approvisionnement.**  
*Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET*