



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 Armoricaïne – 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 panée à la sauce tomate – purée de potiron – fruit de saison

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET