




















Menu du 8 au 12 décembre 2025

 LUNDI	 MARDI	 JEUDI	 VENDREDI
<p>Pizza </p> <p>Rôti de veau </p> <p>Haricots verts</p> <p>Assortiment de Fromage </p> <p>Fruits crus de saison </p>	<p>Carottes aux épices </p> <p>Gratin de butternut aux œufs </p> <p>Polenta </p> <p>Yaourt </p> <p>Fruits crus de saison </p>	<p>Crudités </p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Pâte aux légumes et au fromage </p> <p>Gâteau maison </p>	<p>Salade verte aux lardons </p> <p>Poisson</p> <p>Risotto</p> <p>Yaourt et son Granola </p> <p>Fruits crus de saison </p>

**traces possible d'allergènes* (Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactose, Fruits à coque, Cèleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg, Lupin, Mollusques)

M.A : Menu Alternatif. **F.M** : Fait maison. **AB** : Agriculture biologique. **AOP** : Appellation d'origine protégée.

IGP : Indication géographique protégée.

Niveau 2 HVE : Certification environnementale de l'exploitation. ***Niveau 3 HVE** Exploitation de haute valeur environnementale.

MSC : Labellise des poissons issus de pêche durable.

** Toutes nos viandes sont nées et élevées en France*

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

La Gestionnaire, Nadine ROBERT

La Principale, Estelle GOURIER

La cheffe de cuisine, Marielle BARBARA