

MENU

du 15 au 19 Décembre 2025 (semaine 2)



Lundi 15 Décembre

Mardi 16 Décembre

Mercredi 17 Décembre

Jeudi 18 Décembre

Vendredi 19 Décembre

Menu Végétarien

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|
| Potage de légumes ou salade composée ⁻⁷⁻⁹⁻¹⁻³  | Macédoine ou brocolis en salade ⁻¹⁰⁻¹²⁻³⁻⁹ | Betteraves rouges en salade ⁻¹⁰⁻¹²⁻³ |  Repas de Noël | | Soupe à la tomate ⁻¹⁻⁷⁻⁹ |
| Sauté de poulet aux olives ⁻¹²⁻⁷⁻¹⁰⁻¹ | Lasagnes de courgettes au chèvre ⁻¹⁻⁷⁻⁹  | Poisson à la bordelaise ⁻⁴⁻¹⁻³⁻⁷ | | | Cordon bleu ⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁻³ |
| Riz de camargue ⁻¹ | Salade verte ⁻¹⁰⁻¹²  | Haricots verts sautés à la tomate ⁻⁹ | | | Semoule et sa julienne de légumes ⁻¹ |
| Fromage à la coupe ⁻⁷  | Vache qui rit ⁻⁷ | Fromage blanc ⁻⁷  | | | Crème Mont Blanc ⁻⁷⁻¹⁻⁸ |
| Clémentine  | Fruit de saison  | Fruit de saison  | | | Fruit de saison ou compote  |

Elodie RUAMPS, Gestionnaire

Mme Catherine GEY, la Principale



Produits Bio



Achat local



Information sur les allergies: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Oeufs et produits à base d'oeufs 4. Poissons et produits à base de poissons 5. Arachides et produits à base d'arachides 6. Soja et produits à base de soja 7. Lait et produits à base de lait 8. Fruits à coques 9. Célérit et produits à base de célérit 10. Moutarde et produits à base de moutarde 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l 13. Lupin et produits à base de lupin 14. Mollusques et produits à base de mollusques

A titre exceptionnel, nous nous réservons le droit de modifier les menus pour raisons d'approvisionnement.