



DÉCEMBRE 2026

MARDI 01er Pâté de foie, croque-monsieur, salade, pomme.

JEUDI 03 Macédoine-œuf, cordon bleu, gratin de chou-fleur, yaourt aux fruits.

VENDREDI 04 Velouté de poireaux, filet de poisson, carottes vichy, assortiment de fromages, tarte abricot.

****

LUNDI 07 Croque-sardine, pâtes à la bolognaise, assortiment de fromages, poire-chocolat.

MARDI 08 Potage de carottes, rôti de dindonneau, poêlée campagnarde, salade de fruits.

JEUDI 10 Salade surimi, sauté de porc, flageolets, crème vanille.

VENDREDI 11 Potage chou-fleur, poisson pané, haricots verts, assortiment de fromages, flan.

****

LUNDI 14 Potage de légumes, boudin blanc, pommes, assortiment de fromages, génoise à la fraise.

MARDI 15 Haricots verts à la crème, bœuf bourguignon-carottes-pommes de terre, compote pomme-poire.

JEUDI 17 Velouté tomate, chipolatas, lentilles, crème au caramel.

VENDREDI 18 L'apéro des lutins, petit pâté en croute et son étoile de noël, émincé de poulet sauce champignons, pommes duchesses, assortiment de fromages, surprise de Noël.





VACANCES : DU VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2026 AU SOIR
REPRISE LE LUNDI 04 JANVIER 2027 AU MATIN

LES MENUS POURRONT CHANGER SELON LA FACILITE DE L'APPROVISIONNEMENT