Menu

Du 01 Décembre au 18 Décembre 2026

	*Mardi 01 Décembre	Jeudi 03 Décembre	Vendredi 04 Décembre
	Potage de légumes (FM) Pizza Végé (FM) Fromage blanc Fruit	Salade avocat/maïs (FM) Raviolis au bœuf gratiné Babybel Compote Bio	Carotte râpée (FM) Filet de poulet au curcuma (FM) Purée patate douce (FM) Crème dessert

Lundi 07 Décembre	Mardi 08 Décembre	*Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Potage de Légumes (FM) Filets de poisson citron/aneth (FM) Riz bio Camembert Fruit	Taboulé Aiguillette de canard à la crème (FM) Petit pois / Carotte Yaourt vanille	Potage de légumes (FM) Saucisse végé Haricots verts persillés (FM) Gouda Pâtisserie	Betterave vinaigrette (FM) Hamburger du chef (FM) Pommes noisettes Fruit

*Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Macédoine Mayo Lasagne végé (FM) Yaourt aux fruits	Potage de Légumes (FM) Poisson façon Fish & chips Purée Carottes/Pomme de terre (FM) L'Ortolan Compote Bio	Potage de légumes (FM) Poulet aux champignons (FM) Coquillettes Bio Fruit	Repas de Noël

Menu établi selon les recommandations nutrition du dispositif GEM-RCN.Menu susceptible de changer en cas de problème de livraison.
Viandes/ fruits et légumes (sauf fruits exotique) : Origine France
Les fournisseurs locaux : Pain : Boulangerie Cazeneuve ; Viandes de porc, de bœuf, poulet, et veau : Boucherie Perret ; Légumes de saison frais : SCEA Flora Mazeres Fleurs (Agriculture raisonnée)

Légende :
(FM) Fait Maison
(L) Local

*Journée végétarienne

Plan alimentaire | **Entrée** | **Plat principal** | **Accompagnement** | **Produit laitier** | **Dessert**