

# SIVOS Péronne - St Maurice de Sathonnay

## menu cantine

**Semaine du 01/12/2025 au 05/12/2025**

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Soupe paysanne	Émincé végétal bio sauce forestière	Blé au beurre	Pont l'évêque AOP à la coupe	Compote pomme coupelle
Mardi	Ciselé d'iceberg	Rôti de dinde* à la napolitaine	Purée de potiron (pdt et lait bio)	Fromage blanc	Donut au sucre
Jeudi	Betterave cuite vinaigrette	Sauté de poulet* à la bressane	Riz bio	Brie à la coupe	Pomme
Vendredi	Salade d'endives à la parmentière	Colin d'Alaska poêlé au beurre	Carottes	Kiri	Mousse au chocolat maison (lait bio)

**Semaine du 08/12/2025 au 12/12/2025**

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade de lentilles bio	Crêpe au fromage	Haricots verts en persillade	Petit nova aromatisé	Clémentine
Mardi	Céleris remoulade	Sauce crème au jambon de dinde*	Torsades bio	Buchette mélange à la coupe	Crème dessert vanille
Jeudi	Salade verte	Hachis parmentier*	(plat complet)	Croq'lait bio	Compote de pommes maison au sirop de litchi
Vendredi	Chou rouge à la vinaigrette de framboises	Pépites colin 3 céréales	Printanière de légumes	Yaourt local circuit court	Moelleux poires cannelle à base d'œufs bio (anniversaires du mois)

**Semaine du 15/12/2025 au 19/12/2025**

	Entrée	Viande	Légume	Fromage	Dessert
Lundi	Salade de haricots verts vinaigrette mimosa	Curry de pois chiche	Semoule bio	Petit suisse nature	kiwi
Mardi	Carottes râpées	Jambon grillé	Petits pois bio	Coulommiers à la coupe	Novly au caramel
Jeudi	Salade de penne	Bœuf* bourguignon	Brocolis à la crème	Fromage blanc	Orange bio
Vendredi <b>Menu de Noël</b>	Terrine de potiron et légumes anciens	Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Pommes dauphines	Brique de Burdigues à la coupe	Bûche pâtissière parfum chocolat et papillotes

\* viande d'origine française

Menus réalisés en collaboration avec une diététicienne.