

Menu décembre 2025

Lundi 1er décembre

Salade Fromage et Croutons 
 Boulettes et légumes 
 Façon Couscous 
 Semoule 
 Fruit de Saison 

Mardi 2 décembre

Potage de légumes 
 Spaghettis 
 Carbonara 
 Crème caramel "Bastidarra" 

Mercredi 3 décembre

Mélange de Salade 
 Cordon Bleu 
 Riz Camarguais 
 Gâteau Chocolat 

Jeudi 4 décembre

Concombre à la crème 
 Lasagne épinard, Tomate et Gruyère 
 Salade Verte 
 Compote De pomme "Local Pote" 

Vendredi 5 décembre

Pâté "Pascal Massonde" 
 Poisson Beurre Blanc 
 Cœur de Blé 
 Yaourt aux fruits 

Lundi 8 décembre

Bouillon et Vermicelle 
 Roti De Porc " Massonde" 
 Haricots verts Persillé 
 Yaourt Sucré 

Mardi 9 décembre

Betterave et Noix 
 Omelette 
 Petit Pois - Carottes 
 Banane 

Mercredi 10 décembre

Quiche Lorraine 
 Rolls de Poulet 
 Epinard à la crème 
 Pâtisserie 

Jeudi 11 décembre

Rosette 
 Emincé de Veau 
 Purée De Pomme De Terre 
 Compote Pomme/Poire 

Vendredi 12 décembre

Soupe D'Hiver 
 Merlu Rôti Sauce basquaise 
 Ebly 
 Crème Chocolat "Bastidarra" 

Lundi 15 décembre

Salade alsaciennes 
 Sauté de Poulet "Aldabia" 
 Riz Pilaf 
 Ananas 

Mardi 16 décembre

Feuilleté au Fromage 
 Saucisses "Ferme des Acacias" 
 Lentilles Braisées 
 Yaourt "Ibaski" 

Mercredi 17 décembre

Salade de Tomate 
 Poisson rôti 
 Haricots vert persillé 
 Pâtisserie "noël" 

Jeudi 18 décembre

REPAS DE Noël 
 Velouté Potiron, éclat de marron 
 Fondant Poulet ,Bacon et Gruyère 
 Purée De Patate Douce 
 Salade De Fruit Exotique 

Vendredi 19 décembre

Carottes Râpées 
 Falafels 
 Semoule 
 Clémentine 
 Chocolat Chaud 

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction des cours et arrivages.

Produits locaux 

Produits bio 

Fait maison 

Repas végétarien 