



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 a 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 alsacienne
Sauté de Poulet "Aldabia" 
Riz Pilaf 
Ananas



Mardi 16 décembre

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

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



Fait maison



Produits bio



Repas végétarien

