

Au menu cette semaine

Du 1 déc au 5 déc 2025



Lundi

1/12

Salade de chou blanc

Cocotte de porc aux
pruneaux 1, blé et carotte
persillée

Omelette 3,7, blé et
carotte persillée 1

Pain 1
Clémentine

Mardi

2/12

Macédoine 3,10,12

Aiguillettes végétariennes,
couscous aux épices douces
et chou-fleur rôti 1,7

Aiguillettes
végétariennes, couscous aux
épices douces et chou-fleur
1,1,7

Pain et fromage 1, 7
Yaourt nature 7

Mercredi

3/12

Salade de concombre 10,12

Lasagne bolognaise 1,3,7

Lasagne aux légumes
1,3,7

Pain 1
Compote de fruits

Jeudi

4/12

Salade de cèleri 9,10,12

Cocotte de bœuf, Riz et
Chou de bruxelles aux
lardons 1

Boulette végétarienne,
Riz et Chou de bruxelles

Pain et fromage 1, 7
Yaourt velouté aux fruits 7

Vendredi

5/12

Salade de chou rouge au pain
d'épices 10,12

Poulet rôti miel et canelle,
pomme de terre aux oignons,
haricot vert persil et ail 1

Poisson rôti miel et
cannelle, pomme de terre aux
oignons, haricot vert persil et
ail 1,4

Pain 1
Mannala de la Saint Nicolas
1,3,7

Origine des viandes :

Poulet , Bœuf, Veau : UE Porc France

Liste des allergènes :

1 gluten - 2 crustacés - 3 œufs - 4 poisson - 5 arachide - 6 soja - 7 lait - 8 fruits à coques - 9 Cèleri - 10 moutarde - 11 graines de sésame - 12 sulfites - 13 lupin - 14 mollusques



Au menu cette semaine

Du 8 déc au 12 déc 2025



Lundi

8/12

Salade de betterave 10,12

Cocotte de poulet à la
normande, Pâtes et Petit pois
1,7

🌱 Nuggets de blé cuite,
Pâtes et Petit pois

Pain 1
Compote de pommes coings

Mardi

9/12

Salade de carotte au
échalottes 10,12

Saucisse blanche, pomme de
terre grillée et purée de
celeri à la muscade 7,9

🌱 Saucisse végétarienne ,
Pomme de terre grillée et
Purée de celeri à la muscade

Pain et fromage 1, 7
Clémentine

Mercredi

10/12

Salade d'endive aux pommes
bio 10,12

Poulet au curry, blé tendre et
poireaux au beurre 1,7

🌱 Poisson au curry, ebly et
poireaux au beurre

Pain 1
Crème a la vanille 7

Jeudi

11/12

Salade verte 10,12

Cocotte de porc à la crème,
Purée de pdt et Brocoli 7

🌱 Omelette, Purée de pdt
et Brocoli

Pain et fromage 1, 7
Cake aux fruits confits 1,3,7

Vendredi

12/12

Soupe de légumes 9,7

Quenelle de veau gratiné, riz,
carotte et navet au thym
1,3,7

🌱 Quenelle de brochet
gratinée, riz, carotte et navet
au thym

Pain 1
Mousse au chocolat 7

Origine des viandes :

Poulet , Bœuf, Veau : UE / Porc France

Liste des allergènes :

1 gluten - 2 crustacés - 3 œufs - 4 poisson - 5 arach
ide - 6 soja - 7 lait - 8 fruits à coques - 9 Cèleri - 10
moutarde - 11 graines de sésame - 12 sulfites -
13 lupin - 14 mollusques



Au menu cette semaine

Du 15 déc au 19 déc 2025



Lundi

15/12

Salade de carotte 10,12

Emincé de porc sauce soja,
nouilles asiatiques et Chou
vert

Poisson, nouilles
asiatiques et Chou vert

Pain 1
Salade fruit

Mardi

16/12

Salade de radis vinaigrette
10,12

Couscous aux boulettes de
bœuf 1

Falafel, semoule et
légumes de couscous 1

Pain et fromage 1, 7
Pomme

Mercredi

17/12

Salade de chou rouge 10,12

Gratin de macaroni au
butternut, sauge et comté 1,7

Gratin de macaroni au
butternut, sauge et comté 1,7

Pain 1
Compote de poire

Jeudi

18/12

Salade de betteraves 10,12

Bœuf bourguignon, riz et
Chou fleur

Nuggets de poisson, riz
et Chou fleur 1,3,4,7

Pain et fromage 1, 7
Yaourt aux fruits 7

Vendredi

19/12

Mousse de canard / Rillettes
de poisson à l'aneth 1,4,3,7

Bouchées à la reine, nouilles
grand-mère et carotte au
thym et beurre 7

Bouchées à la reine
végétarienne 1,3,7, nouilles
grand-mère et carotte au
thym et beurre 7

Pain 1
Dessert de Noël et petit
chocolat ABTEY 1,3,7

Origine des viandes :

Poulet, Porc, Bœuf, Veau : UE

Liste des allergènes :

1 gluten - 2 crustacés - 3 œufs - 4 poisson - 5 arachide - 6 soja - 7 lait - 8 fruits à coques - 9 Cèleri - 10 moutarde - 11 graines de sésame - 12 sulfites - 13 lupin - 14 mollusques

