

Au menu cette semaine

Du 1 déc au 5 déc 2025

**Green livraison**
NOURRIR TOUTES LES GÉNÉRATIONS

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
rôti 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 cannelle,
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

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 arachid
e - 6 soja - 7 lait - 8 fruits à coques - 9 Cèleri - 10 mou
tarde - 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, ebyl 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 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 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

