








CANTINE DE CREVANT

Décembre 2025




Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	vendredi 05 
<ul style="list-style-type: none">-Velouté de chou-fleur-Sauté de canard et jardinière de légumes-Crème au chocolat	<ul style="list-style-type: none">-Terrine de campagne-Brandade de poisson-Fromage-Fruit	<ul style="list-style-type: none">-Salade verte-Raviolis gratinés-Compote	<ul style="list-style-type: none">-Concombres-Couscous végétarien-Riz au lait
Lundi 08	Mardi 09 	Jeudi 11	Vendredi 12
<ul style="list-style-type: none">-Betteraves rouges-Beignets de calamar et haricots verts-Yaourt nature sucré	<ul style="list-style-type: none">-Soupe à la tomate-Œufs brouillés et pommes de terre grenaille-Fromage-Fruit	<ul style="list-style-type: none">-Salade d'endives-Boudin noir et coquillettes-Compote	<ul style="list-style-type: none">-Salade de blé, maïs, emmental-Poulet à la moutarde et compotée de chou-Gâteau d'anniversaire 
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18 	Vendredi 19
<ul style="list-style-type: none">-Betteraves rouges-Cabillaud rôti et riz-Yaourt aux fruits	<ul style="list-style-type: none">-Soupe de légumes-Chipolatas et lentilles-Compote	<ul style="list-style-type: none">-Salade verte-Lasagnes végétales façon bolognaise-Fromage-Fruit	MENU DE NOËL 



JOYEUX NOËL !!!



Les menus peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement

 Menus végétariens