

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2025



LUNDI 1 DECEMBRE	MARDI 2 DECEMBRE	MERCREDI 3 DECEMBRE	JEUDI 4 DECEMBRE	VENDREDI 5 DECEMBRE
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Thon mayonnaise	Salade de lentilles	Potage	Endives au bleu	Asperges
Surimi mayonnaise	Taboulé	Salade Régence	Œufs durs mayonnaise	Potage
Steack	Paté de pommes de terre sans viande	Fricassée de volaille	Mique, petit salé et ses légumes	Poisson en sauce
Petits pois		Riz		Semoule
Fromage	Yaourt du Bos	Fromage	Yaourt nature	Fromage
Fruits	Gâteaux secs	Fruits	Dessert maison	Fruits



LUNDI 8 DECEMBRE	MARDI 9 DECEMBRE	MERCREDI 10 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE
Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte
Carottes rapées BIO	Salade de pâtes	Melon	Salade Mexicaine	Rillettes
Potage	Salade de pommes de terre	Pastèque	Taboulé oriental	Samossa aux légumes
Saucisse de Toulouse	Sauté de volaille	Hot-Dog	Moussaka ou Moussaka veggie	Poisson meunière
Salsifis au jus	Carottes braisées	Salade verte		Epinards
Yaourt nature	Yaourt du BOS	Fromage	Yaourt nature	Fromage du BOS
Fruits	Fruits	Flan aux fruits	Dessert maison	Fruits



LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	MERCREDI 17 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE
Salade verte	Salade verte	Salade verte		Salade verte
Potage	Salade Piémontaise	Carottes rapées		Potage
Endives aux dés de jambon	Crêpes salées	Cœurs de palmier		Entrées variées
Pâtes Bolognaise ou Pâtes Butternut	Paleron braisé	Escalope de volaille		Raviolis
	Choux fleurs braisés	Haricots verts		Fromage du BOS
Yaourt aromatisé	Yaourt du BOS	Yaourt nature		Compote
Fruits	Fruits	fruits		



Menus validés lors de la commission menus du 5 juillet 2024
L'infirmière,

Magalie LOUDAC

Le principal,

Hervé BOURNAZEL