

# Cantine St Jean de Thouars

Du 08 au 19 Décembre 2025  
sous réserve de modifications



☺ Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**  
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
**Produits Bio**

Viande de boeuf d'origine française (VBF)



Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Friand au fromage  <b>Sauté de porc chasseur</b> Salsifis  Crème praliné/ <b>galette</b> at	<b>Salade Marco polo</b>  Rissolette de veau <b>Brocolis</b>  Camembert Compote/pomme/abricot	<b>MENU VEGGIE</b>  <b>Potage de légumes</b>  Nuggets végétals  Pom'rostis aux légumes  Banane	<b>Betteraves rouges</b>  <b>Colin sauce crustacés</b> <b>Semoule</b>  Petits filous/ <b>gâteau</b>
Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
<b>Cervelas vinaigrette</b>  <b>Emincé de dinde forestière</b> Haricots verts  Yaourt à la fraise (Pineau)	<b>REPAS DE NOËL</b>  Jus de pomme Panier Dubarry  Aiguillettes de poulet à la crème Pommes noisette  Brownie & Crème anglaise	Endives / jambon blanc/mimolette  <b>Pâtes bolognaises</b> Emmental râpé  <b>Dessert au choix</b>	<b>MENU VEGGIE</b>  <b>Œuf /maïs/pdt</b>  Riz Ratatouille  St-Paulin  Dessert au choix



Bonnes vacances à tous !!

