

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

Friand au fromage

**Sauté de porc chasseur**  
Salsifis

Crème praliné/ **galette**at

## Mardi 09 décembre

**Salade Marco polo**

Rissollette de veau  
**Brocolis**

Camembert  
Compote/pomme/abricot

## Jeudi 11 décembre

### MENU VEGGIE

**Potage de légumes**

Nuggets végétaux

Pom'rostis aux légumes

**Banane**

## Vendredi 12 décembre

**Betteraves rouges**

**Colin sauce crustacés**  
**Semoule**

Petits filous/**gâteau**

## Lundi 15 décembre

**Cervelas vinaigrette**

**Emincé de dinde forestière**  
**Haricots verts**



Yaourt à la fraise (Pineau)

## Mardi 16 décembre

### REPAS DE NOEL

Jus de pomme  
Panier Dubarry

**Aiguillettes de poulet à la crème**

 Pommes noisette   
Brownie & Crème anglaise

## Jeudi 18 décembre

**Endives / jambon blanc/mimolette**

**Pâtes bolognaises**  
**Emmental râpé**

**Dessert au choix**

## Vendredi 19 décembre

### MENU VEGGIE

**Œuf /maïs/pdt**

Riz  
Ratatouille

St-Paulin

Dessert au choix



Bonnes vacances à tous !!

