

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnai	Œufs durs mayonnaise	Mâche et croûtons	Salade fantaisie (céleri BIO)	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma	Steak haché	Poulet rôti au paprika	Colin d'Alaska sauce safranée
	Purée de pommes de terre	***	Frites	Haricots beurre braisés	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Saint-Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Edam
DESSERT	Orange	Liégeois chocolat	Compote de pomme	Riz au lait	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade de blé exotique : blé, ananas, maïs, persil

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

REPAS DE NOËL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé BIO exotique	Salade tricolore (pâtes BIO)	Semoule fantaisie		Potage de légumes ou salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Colin d'Alaska pané	Jambon braisé sauce forestière *		Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron
	Carottes braisées	Epinards béchamel	Petits pois		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fraidou		Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Cocktail de fruits	

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements