

SEMAINE DU 01 DECEMBRE AU 05 DECEMBRE 2025		SEMAINE DU 08 DECEMBRE AU 12 DECEMBRE 2025	
Lundi	Feuilleté fromage Gratin de légumes <b>frais et secs</b> Fromage blanc	Lundi	Potage de légumes Bœuf bourguignon/ Carottes /Riz Yaourt nature
Mardi	Potage de saison Rôti de dinde/Haricots verts Saint Moret <b>Cake aux pommes</b>	Mardi	Betteraves rouges Couscous de dinde et ses légumes Fromage Fruit
Jeudi Menu CM	Salade de chou/Radis/Pommes Poulet frites/ <b>Purée de Pomme de Terre</b> Saint Moret Salade de fruits (Raisin, pomme poire, kiwi et clémentine)	Jeudi Menu CM	Soupe aux vermicelles Chipot/Merguez/Brocolis/ <b>Purée de Pomme de terre</b> Fromage Fruits (Raisin, pomme, clémentine)
Vendredi	Potage Dos de cabillaud/Quinoa sauce curry Gateau Basque au chocolat sans lactose	Vendredi	Quiche poireau/Thon Dahl Indien Beignet aux pommes
SEMAINE DU 15 DECEMBRE AU 19 DECEMBRE 2025		BONNES VACANCES ET BELLES FÊTES DE FIN D'ANNEE	
Lundi	Potage Quiche de légumes/ Salade Riz au lait	 <b>Joyeux Noël</b>	
Mardi Menu CM	Poireaux vinaigrette Steak haché/ Semoule /Carotte / Sauce à la crème <b>Salade de fruits (Clémentine, kiwi, pomme)</b>		
Jeudi	Salade de Riz au thon Aiguillettes de Poisson Pané/Haricots Verts Fruit de saison		
Vendredi REPAS DE NOËL	Salade cake de Noël Poulet /Frites Fromage /Clémentine Bûche glacée		
<p>Ce menu peut être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent.</p> <p>Toutes les préparations mentionnées en rouge sont faites maison, en vert sont des produits locaux ou bio</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center;">Menu végétarien</p>			