

SEMAINE DU 01 DECEMBRE AU 05 DECEMBRE 2025		SEMAINE DU 08 DECEMBRE AU 12 DECEMBRE 2025	
Lundi	Feuilleté fromage Gratin de légumes frais et secs Fromage blanc	Lundi	Potage de légumes Bœuf bourguignon/ Carottes /Riz Yaourt nature
Mardi	Potage de saison Rôti de dinde/Haricots verts Saint Moret Cake aux pommes	Mardi	Betteraves rouges Couscous de dinde et ses légumes Fromage Fruit
Jeudi Menu CM	Salade de chou/Radis/Pommes Poulet frites/Purée de Pomme deTerre Saint Moret Salade de fruits (Raisin, pomme poire, kiwi et clémentine)	Jeudi Menu CM	Soupe aux vermicelles Chipot/Merguez/Brocolis/Purée de Pomme de terre 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		
Mardi Menu CM	Poireaux vinaigrette Steak haché/ Semoule /Carotte / Sauce à la crème Salade de fruits (Clémentine, kiwi, pomme)		
Jeudi	Salade de Riz au thon Aiguillettes de Poisson Pané/Haricots Verts Fruit de saison		
Vendredi REPAS DE NOEL	Salade cake de Noël Poulet /Frites Fromage /Clémentine Bûche glacée		
Ce menu peut être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent. Toutes les préparations mentionnées en rouge sont faites maison, en vert sont des produits locaux ou bio Menu végétarien			