Pour le mois de Décembre 2026

LUNDI 30/11	MARDI 1/12	MERCREDI 2/12	JEUDI 3/12	VENDREDI 4/12
Betteraves en salade	Mortadelle* / cornichon	Coleslaw	Taboulé	Mesclun
Boulettes végétariennes*	Escalope viennoise*	Daube provençale du Chef	Roti de porc au jus	Filet de poisson au curry
Tortis	Brocolis persillés du Chef	Riz créole	Carottes vichy du Chef	PDT vapeur Maison
Fromage râpé	Gouda	Brie à la coupe	Mimolette à la coupe	Petit moulé nature
Crème dessert au chocolat	Pomme	Orange	Paris-brest	Compote de fruits

LUNDI 7/12	MARDI 8/12	MERCREDI 9/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
Salade mexicaine	Surimi / mayonnaise *	Salade parmentière	Velouté du lutin	Quiche Lorraine *
Jambon blanc	Bolognaise du Chef	Croisillon dubbarry*	P. de veau aux olives	Bâtonnets de poisson *
Purée de courges du Chef	Pâtes papillon	Duo d'Haricots sautés	Riz pilaf du Chef	Epinards du Chef
Edam à la coupe	Fromage râpé	Camembert	Les frippons	Petit suisse
Yaourt nature sucré	Poire	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Banane

LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	17/12 Menu de Noël	VENDREDI 18/12
Œuf / mayonnaise *	Salade d'endives	Taboulé	Terrine de saumon	Salade verte
Tortellinis ricotta/épinards*	Chipolatas grillées *	Roti de dinde au jus	Pintade sauce aux cèpes	Filet de poisson meunière *
Sauce tomate du Chef	Petits pois/carottes du Chef	Choux fleurs à la crème	Gratin dauphinois / fagot	Ratatouille du Chef/blé
Fromage râpé	Babybel	Fromage	Dessert de Noël	Madeleine
Salade de fruits	Kiwi	Crème dessert vanille	Clémentine et Papillotes	Fromage blanc parfumé