

Menu

Du 2 au 6 décembre 2024

Lundi

Compose ta salade de
chou rouge
(oignon frit, croûton)

Sauté de poulet 
à la napolitaine (tomate)
Sauté de poisson à
l'italienne (tomate)

Semoule bio 

Fromage fondu Kiri
Fromage frais Rondelé
nature

Cocktail de fruits au sirop

Pain bio 

Mardi

Potage montagnard
(potiron, carotte, navet, pomme de
terre)

Tartiflette jambon de dinde
tartiflette végétarienne

Salade verte

Tomme noire des Pyrénées* 
Cantal* 

Gaufre de Bruxelles et
sauce chocolat du Chef

Pain bio 

Mercredi

MENU VEGETARIEN

Carotte râpée

Dahl de lentilles

Riz bio créole 

Tomme grise

Compote de pommes

Pain bio 

Madeleine
Fruit frais

Jeudi

Salade de blé aux légumes
Salade de pois chiche
citron et cumin

Filet de colin
façon à la sauce
hollandaise

Purée de brocolis

Gouda
Saint Paulin

Fruit de saison *

Pain bio 

Vendredi

Potage de potimarron

Sauté du boeuf bio 
aux carottes et oignons
Cassolette aux deux
haricots

Coquille bio 

Yaourt aromatisé bio 
Yaourt nature bio sucré 

Fruit de saison *

Pain bio 

Menu

Du 9 au 13 décembre 2024

Lundi

Taboulé à la semoule bio
Salade de riz bio
Alaska (surimi,
mayonnaise)

Filet de merlu vapeur
et citron

Haricot plat bio persillé

Edam
Tomme blanche

Fruit de saison

Pain bio

Mardi

Potage aux légumes

Fricassée de poulet
à la crème
Omelette bio nature

Gratin de butternut

Fromage frais Petit-suisse
aux fruits
Fromage frais Petit-suisse
sucré

Fruit de saison

Pain bio

Mercredi

MENU VEGETARIEN
Betterave bio
aux pommes et mimolette

**Pizza aux 3 fromages du
Chef**

Feuille de batavia

Pont l'évêque*

Riz au lait du Chef

Pain bio
Biscuit Prince au chocolat
Fruit frais

Jeudi

Carotte râpée
vinaigrette à l'orange
Chou blanc râpé
vinaigrette à l'ancienne

Emincé de veau bio
façon milanaise
Ragout de pois chiche
tomaté

Pomme de terre en quartier
persillée

Comté *
Cheddar

Duo pomme-poire
à la cannelle

Pain bio

Vendredi

**Cake butternut emmental
et crème de ciboulette du
Chef**

Emincé de dinde
crème de paprika
Poisson au beurre citronné

Chou-fleur gratiné

Fromage fondu Samos
Fromage frais Rondelé
nature

Fruit de saison *

Pain bio

Menu

Du 16 au 20 décembre 2024

Lundi

Compose ta salade de
chou rouge
(oignon frit, croûton)

Saucisse de porc fumée
à la tomate
Filet de colin sauce tomate

Riz basmati

Emmental
Cantal *

Compote

Pain bio

Mardi

LE PANAIS
MENU VEGETARIEN
Duo de crudités panais
et carotte

Semoule et pois chiches
bio et bouillon de légumes

Fromage fondu Kiri
Fromage fondu Vache qui
rit

Polenta au chocolat à
l'orange du chef

Pain bio

Mercredi

Salade bio de haricots verts
au maïs

Emincé poulet
la nantaise (oignons, crème,
bouillon de volaille)

Macaroni bio

Saint-Nectaire*

Fruit de saison

Pain bio

Biscuit
Yaourt aux fruits

Jeudi

Menu des fêtes

**Terrine de poisson, cœur de
saumon du chef**

Rôti de bœuf
sauce forestière aux cèpes
Flan de légumes

Pomme noisette

**Buche pâtissière aux
pépites de chocolat du
Chef**

Pain bio

Vendredi

Salade de pâtes festives
à l'italienne (maïs, tomate
séchée, huile d'olive)

Duo de hoki et colin vapeur

Brocolis bio gratiné

Pont l'évêque*
Tomme grise

Fruit de saison

Pain bio

Menu

Du 23 au 27 décembre 2024

Lundi

MENU VEGETARIEN

Bouillon de légumes et pâtes « alphabet »

Poêlée de riz et lentille façon Libanaise

Salade verte

Fromage frais Petit-suisse sucré

Salade de fruits

Pain bio 

Biscuit BN
Compote



Mardi

Avant le réveillon...

Mousse de canard
Et navette briochée

Poulet farci aux cèpes
sauce miel et épices

Gratin dauphinois du chef

Bûche pâtissière au praliné du chef

Pain bio 

Clémentine
Lait au chocolat

Mercredi

F
E
R
I
E

Jeudi

Carotte râpée

Filet de colin
à l'aneth

Gratin de butternut

St Albray

Semoule au lait du chef

Pain bio 

Fruit de saison
Pain et confiture

Vendredi

Velouté Dubarry (chou-fleur)

Blanquette de veau 

Riz bio créole 

Comté* 

Kiwi

Pain bio 

Yaourt nature sucré
Pain au lait

Menu

Du 30 au 3 janvier 2025

Lundi

Salade de blé d'hiver
(carotte, pomme, vinaigrette citron)

Emincé de bœuf
Sauce brune

Carottes bio
à la crème

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Pain bio

Pain et fromage
Compote de pomme

Mardi

Menu Montagnard

Soupe blanche
(navet, pomme de terre, oignons,
bouillon, crème)

**Tartiflette au jambon de
dinde**

Salade verte

Roulé au chocolat du chef

Pain bio

Brioche
Clémentine

Mercredi

F
E
R
I
E

Jeudi

MENU VEGETARIEN

Salade de lentille

**Lasagnes à la ricotta et aux
épinards**

Salade verte

Fromage fondu Kiri

**Duo pomme-poire
À la cannelle**

Pain bio

Madeleine
Fruit frais

Vendredi

Potage aux légumes de
saison

Sauté de poulet
sauce aux champignons

Patate douce poêlée

Tomme blanche

Fruit frais

Pain bio

Biscotte et confiture
Fromage frais Petits Suisses
aux fruits