

Menus

Décembre 2025 (Sans viande et sans Porc)



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Produit local



Du 1 au 5

Du 8 au 12

Du 15 au 19

	Du 1 au 5	Du 8 au 12	Du 15 au 19
LUNDI	Feuilleté au fromage Poisson du jour sauce aurore Blé brocolis Fromage blanc coulis fruits rouges	Salade Croustons maïs emmental Boulette végétale sauce kekta Semoule Yaourt fraise	Carottes à l'orange Pané de blé sauce épicée Petits pois Ile flottante
MARDI	Concombre sauce curry Dahl de lentilles Riz Meule de besac Clémentine	Rillettes de sardine Œuf dur sauce crème Coquille Banane	Velouté de légumes verts Carbonara végétale Spaghettis Emmental râpé Compote pomme
JEUDI	Velouté de légumes Omelette nature Carottes flageolets Roses des sables	Salade tex-mex Poisson du jour sauce oseille Riz Flan parisien	MENU DE NOEL Salade toast chèvre miel Filet de Saumon beurre Nantais Rosties aux légumes Bûche praliné chocolat Clémentine
VENDREDI	Brandade de poisson purée Salade verte hiver Comté Pomme	Velouté de légumes verts fromage fondu Bouchée végétale Salade verte hiver Tomme aux herbes Kiwi	Piémontaise végétarienne Tarte fine végétarienne Salade verte hiver Yaourt poire

POUR LES REGIMES SANS PORC SI LE MENU UNIQUE NE CONTIENT PAS DE PORC – PAS DE CHANGEMENT

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !

