

Menus

Décembre 2025



Produit sous label de qualité « bio »



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



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

Du 1 au 5

Du 8 au 12

Du 15 au 19

LUNDI	Friand au fromage Poisson du jour sauce aurore Blé brocolis Fromage blanc coulis fruits rouges	Salade Croutons maïs emmental Boulette de bœuf sauce kekta Semoule Yaourt fraise	Carottes à l'orange Veau (VAE) sauce forestière Petits pois Ile flottante
MARDI	Concombre sauce curry Dahl de lentilles Riz Meule de besac Clémentine	Rillettes (PAE) cornichons Cuisse de poulet sauce moutarde Coquillettes Banane	Velouté de légumes verts Carbonara Spaghettis Emmental râpé Compote pomme
JEUDI	Velouté de légumes Porc fermier (PAE) sauce automnale 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	Hachis parmentier 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

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 !

