



Menus

Décembre 2026

(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



Viande française



Produit local

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

Du 30/11 au 4/12

Du 07/12 au 11/12

Du 14/12 au 18/12

LUNDI

Crêpes au fromage
Poisson du jour beurre nantais
Blé brocolis
Fromage blanc
et coulis fruits exotiques

Salade toast chèvre miel
Spaghettis Carbonara végétale
Yaourt nature et sucre

Carottes râpées
Veau (VAE) sauce forestière
Petits pois
Ile flottante

MARDI

Salade chou rouge et pommes
Dahl de lentilles
Riz
Tomme Ardéchoise
Clémentine



Salade croutons maïs emmental
Omelette au fromage
Potatoes
Marbré chocolat

Feuilleté fromage
Brandade de poisson purée
Salade verte
Yaourt arôme cerise

JEUDI

Velouté de légumes
Omelette nature
Carottes flageolets
Roses des sables

Velouté de légumes verts et fromage fondu
Dos de colin sauce crème
Boullgour et fondue de poireaux
Flan parisien

Jus de pomme
Terrine de poisson sauce béarnaise
Parmentier de canard
Salade verte
Bûche pralinée
Clémentine



VENDREDI

Rillettes de thon
Cuisse de poulet rôti sauce moutarde
Haricots verts
Comté
Pomme

Salade Tex Mex végétarienne
Bouchée à la Reine végétale
Salade verte
Tomme de pays
Poire



Piémontaise végétarienne
Tarte fine végétarienne
Salade verte
Compote pomme



Bonnes fêtes de fin d'année !



Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



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.