



Menus

Décembre 2026



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

PAE : porc 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
 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
 Porc fermier (PAE) sauce automnale
 Carottes flageolets
 Roses des sables

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

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



VENDREDI

Rillettes (PAE)
 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 !**

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 !

