























# Semaine du 15/12/2025 au 19/12/2025

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une diététicienne.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b> Saucisson à l'ail 	Batavia - navette thon St Moret – tartine de chèvre chaud    5- 13-10		Endives   13	Soupe de potimarron / Kiri   10
<b>Plat</b> Rôti de bœuf 	Sot l'y laisse de dinde Pommes duchesse  	Apéritif Festif réalisé par les enfants et le personnel	Pâtes Bolognaises végétales 	Dos de cabillaud sauce légumes du soleil  5-2-13-8-10
<b>Garniture</b> Poêlée Lyonnaise 				Epinards / riz pilaf   
<b>Produit Laitier</b> Yaourt 10	Fromage 10			Fruit
<b>Dessert</b> Fruit	Bûche au chocolat / clémentine   2-4	Petit moelleux crème anglaise  2-4	Yaourt à boire 10	BONNES VACANCES DE NOËL A TOUS 

**Allergènes** 1 crustacés 3 fruits à coque 5 poisson 7 soja 9 arachide 11 sulfites 13 moutarde  
 2 œufs 4 gluten 6 graine de sésame 8 céleri 10 lait 12 lupin 14 mollusques



Fait Maison



Produit surgelé,  
cuisiné et préparé  
dans nos locaux



Qualité Bleu  
Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO