

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française (\*) Plat contenant du porc (En italique) plat ne contenant pas de viande

## MENU DU 1ER AU 19 DÉCEMBRE 2025



## Lundi



## Mardi







## Jeudi









Curry de Patates Douces (Pdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce curry lait de coco) Boulgour Petit suisse sucré Coupelle pomme poire1



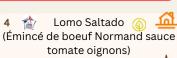
Gratin de chou fleur au jambon\* (plat complet) Gratin de chou fleur au fromage Gouda à la coupe Clémentine



Beignets de calamars mayonnaise à l'ail Pommes quartiers avec peau Petit fruité BIO

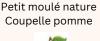


Churros fourré cacao



Médaillon Végétal Saltado 👚 (protéines de blé et de pois chiches)

Julienne de légumes Pommes rissolés Vache qui rit BIO Gâteau du chef à l'orange



Cœur de colin à la crème

Haricot vert Bio





Lasagnes bolognaises BIO (plat complet) Lasagne ricotta épinard Camembert BIO Fruit





**AOP** 

Petit fruité BIO

Madeleine



Pommes de terre au neufchâtel (plat complet végétal)



Jambon blanc\* Tarte aux poireaux Torti Fromage bûchette Mousse au chocolat





Coeur de colin à la concassé de tomates 硘 Boulgour

Mélange de légumes oriental Edam à la coupe Fruit BIO

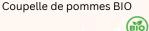






Beignets de calamars mayonnaise

Carottes BIO Pommes rissolées Yaourt sucré BIO



15



Butternut et pommes de terre Parmentier de lentilles (plat complet végétal) Petit fruité BIO Fruit



Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage) Petit moulé ail et fines herbes Yaourt BIO à la vanille

17

Boudin blanc Local sauce normande\* Dos de colin sauce aux crevettes Pommes pins Clémentine Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles



11





Feuilleté au saumon Chou fleur BIO béchamel Riz

Petit suisse aromatisé































