

du 1 Décembre au 5 Décembre 2025



Lundi

- Carottes rapées
- Escalope de dinde sauce moutarde
- Tortis
- St Moret
- Pomme

Mardi

- Betteraves rouges
- Cassoulet
- saucisse de Toulouse
- Yaourt aux fruits
- Biscuit

Mercredi

- Macédoine
- Cuisse de poulet rôti
- Purée
- Kiri
- Poire

Vendredi

- Soupe de légumes
- Omelette
- Jambon blanc
- Brie
- Yaourt aromatisé

Jeudi

- Taboulé
- Quenelle de brochet sauce homardine
- Pomme vapeur
- Fromage blanc
- Biscuit

Menu végétarien

- Coleslaw
- Nems de légumes
- Poêlée asiatique
- Emmental
- Flanby

Mardi

du 8 Décembre au

12 Décembre 2025

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Legendes des labels de provenance et qualité :

■ Menu en centre de loisirs

Produits de la ferme

AB Agriculture biologique

Volaille Française

Bleu Blanc Cœur

AOC ou AOP

Sans viande

Produits de la région

Viandes de France

Label Rouge

Pêche durable

IGP

Peut contenir des traces de fruits à coque

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.



du 15 Décembre au 19 Décembre 2025

Lundi

Piémontaise
Cordon bleu
Jardinière de légumes
Crème dessert

Mardi

Salade verte
Lasagne de saumon
Fromage blanc
Biscuit

Mercredi

Œuf mayonnaise
Longe de porc au jus
Choux fleurs
Tome blanche
Clémentine

Vendredi

Repas de Noël:
Terrine de poisson
Blanc de poulet
sauce forestière
Gratin Dauphinois
Gâteau de Noël
Papillote

Jeudi

Repas de Noël:
Terrine de poisson
Blanc de poulet
sauce forestière
Gratin Dauphinois
Gâteau de Noël
Papillote

du 22 Décembre au 2 Janvier 2026

Lundi

VACANCES DE NOËL

Mardi

VACANCES DE NOËL

Mercredi

VACANCES DE NOËL

Jeudi

VACANCES DE NOËL

Vendredi

VACANCES DE NOËL

Réglement des labels de provenance et qualité :

■ Menu en centre de loisirs



Produits de la ferme



Agriculture biologique



Volaille Française



Bleu Blanc Coeur



AOC ou AOP



IGP



Peut contenir des traces de fruits à coque



Sans viande

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.