



du 1 Décembre au 5 Décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes rappées</li> <li>Escalope de dinde</li> <li>sauce moutarde</li> <li>Tortis</li> <li>St Moret</li> <li>Pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves rouges</li> <li>Cassoulet</li> <li>saucisse de Toulouse</li> <li>Yaourt aux fruits</li> <li>Biscuit</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de légumes</li> <li>Rôti de porc braisé</li> <li>Petits pois</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Quenelle de brochet</li> <li>sauce homardine</li> <li>Pomme vapeur</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Biscuit</li> </ul>
Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Menu végétarien</li> <li>Coleslaw</li> <li>Nems de légumes</li> <li>Poêlée asiatique</li> <li>Emmental</li> <li>Flanby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine</li> <li>Cuisse de poulet rôti</li> <li>Purée</li> <li>Kiri</li> <li>Poire</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de légumes</li> <li>Omelette</li> <li>Jambon blanc</li> <li>Brie</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paella</li> <li>Poisson</li> <li>Conté</li> <li>Tarte au citron</li> </ul>



**Légendes des labels de provenance et qualité :**

Menu en centre de loisirs

 Produits de la ferme  
 Produits de la région

 Agriculture biologique  
 Viandes de France

 Volaille Française  
 Label Rouge









 Bleu Blanc Cœur  
 Pêche durable

 AOC ou AOP  
 IGP

 Sans viande  
 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	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
 Piemontaise  Cordon bleu  Jardinière de légumes Crème dessert	 Salade verte  Lasagne de saumon  Fromage blanc Biscuit		 Œuf mayonnaise  Longue de porc au jus  Choux fleurs Tome blanche Clémentine	 Repas de Noël:  Terrine de poisson  Blanc de poulet sauce forestière Gratin Dauphinois Gâteau de Noël Papillote
VACANCES DE NOEL	VACANCES DE NOEL	VACANCES DE NOEL	VACANCES DE NOEL	VACANCES DE NOEL

**Légendes des Labels de provenance et qualité :**

Menu en centre de loisirs



Produits de la ferme



Agriculture biologique



Produits de la région



Vandees de France



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



IGP



AOC ou AOP



Sans viande

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, suifées, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.