

Menu

Du 1er au 05 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Salade de pommes de terre BIO à l'échalote  

Laitue iceberg et croûtons
Vinaigrette ciboulette

 Potage fermier
(légumes potage, choux de Bruxelles, oignons, crème, pommes de terre, carottes)

 Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)
Vinaigrette échalote

 Sauté de boeuf LR au curry

 Riz IGP et base le lobio
(haricot rouge coriandre noix tomate paprika ail oignon) 

Rôti de porc LR au jus 
* Rôti de dinde LR au jus

 Filet de lieu noir frais
sauce normande
(crème, carottes, oignons, champignons)

Haricots verts à l'ail

Yaourt nature BIO et sucre  

Fraidou

 Lentilles BIO  

Epinards hachés béchamel

Cantal 

Fromage frais aux fruits BIO 

Fruit BIO 

Coupelle pomme vanille

Fruit BIO 

Eclair à la vanille

 *Produit BIO*
 *Label Rouge*
 *Issu des régions ultra-périphériques*

 *Appellation d'Origine Protégée*
 *Indication Géographique Protégée*
 *Appellation d'Origine Contrôlée*

 *Pêche responsable*
 *Haute Valeur Environnementale*
 *Bleu Blanc Cœur*

 *Spécialité du chef*
 *Nouvelle recette*
 *Plat durable*

 *Viande d'origine Française*
 *Production locale*
 *Eco Verger*



Menu

Du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Vegé

Endives aux pommes

Vinaigrette au piment d'espelette

Colin mariné thym citron

Riz IGP et haricots rouges

Edam BIO

Gélifié à la vanille

Salade de lentilles BIO

Carbonade de bœuf LR
(cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)

Carottes Vichy BIO

Fromage frais nature et sucre

Fruit BIO

Salade verte BIO

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Choucroute
(saucisse de francfort
et saucisson à l'ail)

Garniture
choucroute

Munster AOP

Cake au pain d'épices

Taboulé

Omelette BIO

Petits pois BIO

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Compote de pommes



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Haute Valeur Environnementale

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette

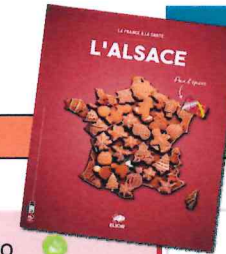
Plat durable



Viande d'origine Française

Production locale

Eco Verger



Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade iceberg et oignons frits Vinaigrette caramel	Céleri BIO râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)		Mousse de canard et pain spécial s/v: Terrine de légumes, sauce cocktail	Carottes râpées BIO
Steak de colin sauce crème	Blé pilaf BIO et base indienne (tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail)		Sot l'y laisse sauce Noël (pain d'épices, oignon, crème de marrons)	Pavé de merlu sauce blanquette (mélange 3 légumes, crème, champignons)
Farfalles et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)			Gratin dauphinois	Semoule BIO aux amandes
Brie	Fromage frais aux fruits BIO		Dessert de Noël Clémentine et chocolat de Noël	Yaourt nature BIO et sucre
Fruit BIO	Coupelle purée pomme abricot HVE			Banane
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Haute Valeur Environnementale Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale Eco Verger