


## MENUS DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i> <i>Menu de Noël</i>	<i>Vendredi</i>
<b>ENTREES</b>	Feuilleté emmental Coleslaw Chou-fleur vinaigrette	Soupe de légumes Avocat vinaigrette Salade de crêpes	Méli-mélo de wraps Mini burger de Noël Petit pain aux fruits et saumon fumé	Céleri vinaigrette Macédoine mayonnaise Pamplemousse
<b>PLATS</b> <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Rôti de dinde sauce grecque</i> Boudin blanc aux pommes	<i>Escalope de porc</i> Poisson en papillotes	<i>Roll de poulet, asperges et bacon de dinde</i> Filet de canard aux pommes	<i>Poisson pané</i> Œuf cocotte à la portugaise
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b> <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Céréales Sun</i> Fenouil braisé	<i>Lentilles</i> Purée de carottes	<i>Étoiles et gaufres de pommes de terre</i> Petit flan de butternut	<i>Julienne de légumes</i> Salade verte
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
<b>DESSERTS</b>	Mandarines Petits suisses bio Pomme au four Fruits au choix	Poire au sirop Mousse de fromage blanc Salade de fruits Fruits au choix	Carré croustillant choco-vanille Bûche glacée Verrine de fruits rouges et crème de tonka Clémentine et chocolat	Smoothie banane Crème Mont-Blanc Stöllen de Noël Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

Mme LIEGEOIS

Principale