

MENUS DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi Menu de Noël	Vendredi
ENTREES	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
PLATS (en italique : menu des primaires)	<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
ACCOMPAGNEMENTS (en italique : menu des primaires)	<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
PRODUITS LAITIERS	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
DESSERTS	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 Stollen de Noël Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN



Mme LIEGOIS

