

MENUS DU 08 AU 12 DÉCEMBRE 2025



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Torsades au cheddar Salade mimolette Betteraves vinaigrette	Mortadelle Velouté de légumes Céleri rémoulade	Salade d'avocats, queue de crevette et maïs Cake de poisson à la Martine Carottes râpées	Œuf mayonnaise Avocat surimi Pamplemousse
PLATS (en italique : menu des primaires)	<i>Cuisse de poulet rôtie</i> Colin aux légumes de saison	<i>Sauté de porc aux olives</i> Omelette aux épices italiennes	<i>Lasagnes maison aux 2 viandes</i> <i>Galette végétarienne</i>	<i>Tortis au thon</i> Cœur de filet de merlu au safran
ACCOMPAGNEMENTS (en italique : menu des primaires)	<i>Haricots verts à l'échalote</i> Chou-fleur à la crème	<i>Pommes sautées</i> Carottes vichy	<i>Salade</i>	<i>Tortis</i> Brocolis
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	Rose des sables Pot de crème vanille Salade de fruits Fruits au choix	Ananas frais Mousse au chocolat Compote de pommes Fruits au choix	Chou à la crème Pomme au four Pot de crème passion Fruits au choix	Mousse de fromage blanc Crème Mont-Blanc Fruits au sirop Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

Mme LIEGEOIS

Principale