

MENUS DU 08 AU 12 DÉCEMBRE 2025



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Cuisse de poulet rôti</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 <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<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