

LUNDI 15/12

VELOUTÉ D'ASPERGE     

CERVELAS OBERNOIS 

RIZ DE CARMAGUE IGP 

TRONÇON DE COURGETTES AU FOUR   

COMPOTE BIO  

MARDI 16/12

SALADE BAR 

TARTE AUX 4 FROMAGES    

SALADE VERTE 

YAOURT AROMATISÉ BIO   

JEUDI 18/12

MENU DE NOËL

MOUSSEROND DE CANARD

PATÉ EN CROUTE  

SAUTÉ DE CHAPON SAUCE FORESTIÈRE  

POMME DAUPHINE  

HARICOTS VERTS BIO  

DESSERT DE NOEL   

VENDREDI 19/12

SALADE BAR 

MOULES 

FRITES

DESSERT AU CHOIX 

-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

Plats	
15/12/2025	
VELOUTÉ D'ASPERGE	Lait
CERVELAS OBERNOIS	Lait
TRONÇON DE COURGETTES AU FOUR	Lait
16/12/2025	
TARTE AUX 4 FROMAGES	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
YAOURT AROMATISÉ BIO	Lait
18/12/2025	
PATÉ EN CROUTE	Céréales avec gluten, Oeufs
SAUTÉ DE CHAPON SAUCE FORESTIÈRE	Lait
POMME DAUPHINE	Céréales avec gluten
DESSERT DE NOEL	Oeufs, Lait
19/12/2025	
SALADE BAR	Céréales avec gluten
MOULES	Mollusques