

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 15 DÉCEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 	 	 	 	 
	Salade de crudités 2 11 14	Potage Dubarry 6	Pique-nique	Salade verte 11 14	Repas de Noël Gougère farcie au fromage frais/saumon 4 6 8 TP 2 3 5 8 10 11 12 13
Plat		  			   
	Paella végétalienne	Gratin de poisson Butternuts rôtis 4 6 9	Sandwich pain de mie 4 5 6 8 12 13 Jambon de dinde/fromage 6 13	Œufs durs florentine (Epinards) 2 6 8	Chapon fermier sauce normande 6 Rôsti de pommes de terre
Produit laitier					
	Fromage 6	xxx	Chips	Liégeois chocolat 6 13	Tourbillon au fruits rouges 4 6 8 13 TP 5
Dessert					
	Fruit de saison	Fromage blanc aux céréales 4 6	Compote/petit beurre au chocolat 4 6 8 TA 5 13	Fruit de saison	Clémentine et friandises 5

Les menus présentés sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté : livraisons, ruptures de stocks, etc...
Nos menus sont conçus en collaboration avec une diététicienne diplômée d'Etat.

Légende des labels et mentions

 Agriculture biologique	 Viande d'origine France	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Aide UE à destination des écoles
 Label rouge	 Produits frais	 Appellation d'Origine	
 Pêche durable	 Fait maison	 Certification Environnementale Niveau 2	

Légende des allergènes

1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés, 4. Céréales contenant du Gluten, 5. Fruits à coque, 6. Lait, 7. Lupin, 8. Œuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

