
























MENU DU 15 au 19 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS DE NOËL	Repas végétarien
Soupe d'épinards et pommes de terre  (8)	Salade de perle marines  (8.12)	Mousserons de canard et toasts	Potage lentilles corail carottes  (8)
Tajine de poisson   (13)	Fondant de poulet aux potimarrons 	Rôti de dinde aux marrons et raisins secs 	Omelette (12)
Semoule (6)	Carottes vichy 	Pommes dauphines(2)	Riz sautées sauce soja  (14)
	Fromage(8)		Fromage(8)
Yaourt à boire (8)	Compote	Clémentine/ chocolat (8.10)	Pomme

 Produits issus de l'agriculture
 :fait maison  :Bon et engagé egalim
 Contient des produits Régionaux
 Pêche durable MSC
     
AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge /viande porc ou veau française
 HVE (haute valeur environnementale)
Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :
1.Anhydride sulfureux (E220)
2.Arachides
3.Celeri
4.Crustacés
5.Mollusque
6.Gluten
7.Graine de sésame
8.Lait
9.Lupin
10.Fruits à coque
11.Moutarde
12.Oeufs
13.Poisson
14.Soja