






MENU DU 8 au 12 Décembre 2025





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette	Velouté de butternut ☺ (8)	Salade de fenouil pomme ☺ (11)	Taboulé  (6)
Poisson pané aux graines de millet  (13.6.12)	Sauté de veau  	Lasagne   (8.6)	Omelette aux fromages (12)
Champignons coquillettes  (8)	Pomme de terre 		Haricot vert 
		Fromage(8)	
Clémentines	Fromage blanc (8)	Banane 	Gâteaux au yaourt  (12.6.8)








Les menus peuvent être modifiés suivant les livraisons .

 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