



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 <small>(13.6.12)</small>	Sauté de veau <small>VIENDES DE VEAU FRANCAIS</small>	Lasagne <small>VIENDES DE VEAU FRANCAIS</small> (8.6)	Omelette aux fromages (12)
Champignons coquillettes (8)	Pomme de terre (8)		Haricot vert (8.8)
		Fromage(8)	
Clémentines	Fromage blanc (8)	Banane <small>AB</small>	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