















MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025

Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
REPAS VÉGÉTARIEN Soupe de pois cassés / croûtons à l'ail Riz à l'espagnole Lait chocolat + biscuit (enfants) Crème brûlée + biscuit (adultes)	REPAS DE NOËL DES SÉNIORS  Haricots verts en salade Pilon de poulet rôti Rôstis de pommes de terre Clémentine	Salade verte Carry d'agneau Cœur de blé Clafoutis à la myrtille maison	REPAS DE NOËL DES SÉNIORS  Soupe de lentilles au Boursin Sauté de dinde à la tomate Carottes sautées ail & persil Rondelé nature Fruit de saison	Quiche au fromage maison Pâtes au saumon + râpé + parmesan Fruit de saison
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de pois chiches à la marocaine Cordon Bleu de dinde Courgettes béchamel Yaourt aux fruits	REPAS DE NOËL DU PERSONNEL  Betteraves lanière P'tit Colin sauce pesto Penne Rigate + râpé Clémentine	REPAS VÉGÉTARIEN Soupe de vermicelles Omelette au fromage Gratin de courge Crème dessert chocolat (enfants) Crème dessert caramel (adultes)	Salade verte (enfants) Jambon cru sur lit de salade verte (adultes) Rôti de veau aux champignons/crème/olives Flageolets au jus Kiri (enfants) St Nectaire (adultes) Fruit de saison	Pizza au fromage maison Filet de lieu noir h.d'olives / citron (enfants) Tielle sétoise (adultes) Poêlée de légumes grillés Panna Cotta aux fruits rouges maison
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Betteraves cubes Nuggets de poisson (enfants) Filet de dorade citron/tomates/h. olives/fenouil/pastis (adultes) Riz beurre + râpé Fruit de saison	Carottes râpées Boulettes de bœuf au jus Purée de pommes de terre maison Fruit de saison	Soupe d'épinards St Morêt / crème Poulet basquaise Polenta Cake pomme/cannelle maison	REPAS DE NOËL DES ENFANTS  REPAS ADULTES Salade Iceberg/tomate cerise/mozzarella en billes/mais Andouillette aux oignons Pommes Dauphines Fourme d'Ambert Clémentine	REPAS VÉGÉTARIEN Croque-Monsieur emmenthal maison Raviolis aux légumes du soleil sauce tomates + râpé Tarte aux pommes à la Normande
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
VACANCES SCOLAIRES Soupe de poisson coquillettes (enfants) / rouille -croûtons (seniors) Aiguillette de poisson pané façon Fish'N'Chips Salsifis à la crème Fruit de saison	Soupe de pâtes Pilon de poulet rôti Gratin de chou-fleur (enfants) Endives au jambon (adultes) Flan pâtissier maison	REPAS VÉGÉTARIEN Quiche à l'oignon maison Bouchées au fromage Brocolis sautés ail & persil Muffin aux pépites de chocolat	 FÉRIÉ	 FÉRIÉ
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	<ul style="list-style-type: none">  : Pêche responsable  : Agriculture Biologique  : Œufs fermiers  : Label Rouge  : Appellation d'Origine Protégée  : Indication d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale  : Bleu Blanc Cœur 	
REPAS VÉGÉTARIEN Salade d'endives Lasagnes épinards/brousse Chouquette	Carottes râpées au citron Knack de volaille (enfants) Saucisse de Montbéliard (adultes) Aligot (purée de pommes de terre /Cantal) Tiramisu aux fruits rouges maison	Soupe de légumes maison Waterzoi de poisson Riz safrané + râpé Fruit de saison	Crudité / Cuidité Viande / Poisson / Œufs Féculent Produit laitier Menus validés sous réserve d'approvisionnements. De nombreux plats sont faits "Maison" (Soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces, ...) BON APPETIT !	