

Menus 5 composantes

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Repas de fin d'année

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Œuf mayonnaise	Soupe poireau, pdt à la crème	Salade de torsade aux légumes	<i>Cake au saumon sauce fromage blanc aneth</i>	Carotte bio  vinaigrette à l'orange
Plat protidique	Couscous boulette bœuf/mouton et pilon de poulet	Colin pané et citron 	Steak haché bio sauce cheddar 	<i>Sauté de canard sauce aux figues</i> 	Penne bio sauce fèves, pesto, cantal râpé
Sa garniture	Semoule et légumes bio 	Gratin de chou-fleur	Printanière de légumes	<i>Pomme Smile</i>	
Produits laitiers	St Môret bio	Yaourt aromatisé	Mimolette	<i>Petit louis coque</i>	Vache qui rit bio 
Desserts	Compote pomme banane alléger en sucre	Fruit de saison bio 	Fruit de saison	<i>Dessert de noël</i> <i>Petit chocolat</i> <i>Clementine</i>	Fromage blanc et coulis de caramel

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Purée de pomme/fraise Petit beurre	Gâteau au yaourt Lait nature	Pain et beurre Yaourt aromatisé Pomme	Moelleux citron Lait arôme chocolat	Madeleine longue Fromage blanc et sucre



Haute valeur
environnementale



Produit label
Rouge



Bleu Blanc Cœur



Produit local



Décongelé



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation
géographique protégé