Menu du lundi 30 novembre 2026 au vendredi 4 décembre 2026

Déjeuner

Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Potage de légumes 2 7	Duo de choux mimosa 13 1 9 4	Mesclun vinaigrette 13 1 9	Potage de légumes 2 7	Pizza aux fromages 1 7 4
Omelette bio aux fines herbes 1 7 4	Rôti de veau 2 7	Petit salé	Poule au pot 7	Poisson frais du jour PF 7 5
Poêlée de ratatouille	Epinards à la provençale	Lentilles bio au jus 7	Riz pilaf bio 1 7	Brocolis béchamel 1 7
Saint-nectaire 7	Brie 7		Tomme de Pessac 7	
Kaki	Quatre quarts 1 7 4	Yaourt aromatisé fraise Bio 7	Poire	Banane
Pomme Bio				

100% légumes frais

Fait maison

AB

PF Poisson frais

Marine Stewardship Council

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Produit local

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

Menu du lundi 7 décembre 2026 au vendredi 11 décembre 2026

Déjeuner

Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Grains de blé bio en salade 13 1 9	Carottes râpées pousse soja 13 1 9	Velouté de légumes 2 7	Salade d'épinards 13 1 9	Taboulé frais 13 1 4
Escalope de dinde au jus 1	Gratin pommes de terre au comté 2 1 7 4	Goulasch de boeuf 1	Poisson frais du jour PF 7 5	Escalope de porc poelée 1
blettes béchamel 1 7		Conchiglie1/2 complète BIO 1 7	Haricots beurres 2 1 7 4	Purée de choux de bruxelles à la crème 7
Emmental BIO 7		Mimolette 7	Tomme blanche 7	Yaourt sucré bio 7
Orange	Compote de pommes fraise	Clémentine	Flan patissier 1 7 4	Kiwi BIO
	Petit-suisse aux fruits bio 7			

Volaille Française — AB — PF Poisson frais — Marine Stewardship Council

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

Menu du lundi 14 décembre 2026 au vendredi 18 décembre 2026

Déjeuner

Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Crème dubarry 7	Céleri rémoulade 2 1 9 4	Potage de tomates au vermicelle 1 7 4	Soufflé fromage 1 7 4	Mâche croutons 13 1 14 6 7 9 4 12
Lasagne aux pois cassés 1 7 4	Tajine d'agneau 13 1 4 12	Rôti de porc au lait 7	Filet de chapon 7	Poisson frais du jour PF 7 5
Salade iceberg 13 1 9	Semoule bio 1 4	Potimaron bio en purée 7	Pommes de terre nouvelles au gros sel	carottes Bio bechamel 1 7
		Edam 7	Fromage de brebis 7	Coulommiers 7
Fromage blanc au sucre 7	Entremets chocolat 1 14 7 4 12	Litchis	Bûche de Noël 1 14 7 4	Tarte aux pommes fine 1 7 4

Fait maison

PF Poisson frais

Marine Stewardship Council

AB

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu du lundi 21 décembre 2026 au mercredi 23 décembre 2026

Déjeuner

Lundi 21 décembre	Mardi 22 décembre	Mercredi 23 décembre
Chou rouge râpé 13 1 9	Pommes de terre en salade 13 1 9	Velouté aux champignons 7
Ragoût de haricots rouges 14 7	Filet de colin meunière 13 1 4 5	Emincé de boeuf sauce soja 1 12
Riz créole Bio 1 7	Courgettes Bio au gratin 1 7	Gnocchi poêlés 1 7
Bûche de chèvre 7	Emmental BIO 7	Fromage blanc sucré portion 7
Méli-mélo de fruits au sirop	Clémentine	Pomme Bio

AB

13 Anhydride sulfureux et sulfites	1 Céréales contenant du gluten	14 Fruits à coque	7 Lait et produits à base de lait
9 Moutarde et produits à base de moutarde	4 Oeufs et produits à base d'oeufs	5 Poissons et produits à base de poissons	12 Soja et produits à base de soja