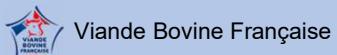


Menu du 1 au 7 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de thon, pain de mie	Potage maison et croûtons		Chou fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Blancs de poireaux vinaigrette				
Plat principal	Sauté de poulet sauce dijonnaise	Chili sin Carne		Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Samossas aux légumes			Lentilles à la Normande	Nuggets de blé
Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole		Pâtes BIO, fromage	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Crème dessert chocolat BIO	Mimolette		Yaourt aux fruits	Yaourt nature
Dessert	Palmiers feuilletés	Fruit de saison BIO		Donut	Fruit de saison BIO
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



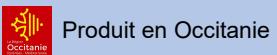
« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».

Menu du 8 au 14 décembre 2025

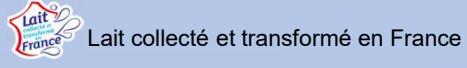


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	⭐️ EU Saucisson à l'ail	Samossas aux légumes		Potage maison et croûtons 🍲	Salade verte
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Œufs durs				
Plat principal	⭐️ EU Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs 🧑	Tortilla		⭐️ EU Saucisse braisée	Civet de seiches au Banyuls 🧑
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Assortiment de légumes et pois chiche façon tajine 🧑			Saucisse végétale braisée	Croq veggie 🧑
Accompagnement	Semoule 🍳	Courgettes sauce piperade 🍳		Mijoté de flageolets 🍳	Riz pilaf 🍳
Fromage / Laitage	⭐️ Lait France Tomme noire	⭐️ Lait France Saint Nectaire AOP 🍔		⭐️ Lait France Yaourt nature	Crêpe
Dessert	AB Fruit de saison BIO 🍐	Purée pomme banane BIO AB		AB Fruit de saison BIO 🍐	Confiture BIO du Val de Sournia
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Fait maison



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



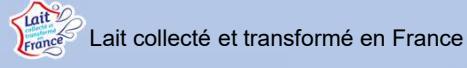
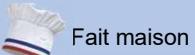


Menu du 15 au 21 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi Repas de Noël	Jeudi Repas Noël	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Potage maison et croûtons		Mousse de canard	Œuf dur sauce cocktail
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien				Terrine de légumes	
Plat principal	Steak végétal sauce Catalane	Saucisse		Fondant de volaille aux épices de Noël	Croque Monsieur
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien		Omelette		Haricots rouges sauce aux épices de Noël	Pain fromager
Accompagnement	Blé au beurre	Aux lentilles		Pommes Dauphine	Salade verte
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Mimolette		Chaource AOP à la coupe	Vache qui rit BIO
Dessert	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO		Bûche de noël	Liégeois à la vanille
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».

