



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	Salade de perle, surimi sauce corail 🌿			Salade de lentilles vertes échalotes 🌿	Cèleri au yaourt 🌿
Plat	Aiguillette poulet moutardé 🌿	Brandade de poisson 🌿	Jambon grill	Quiche patates douce aux oignons caramélisés 🌿	Spaghettis 🌿 à la Carbonara
Garniture	Carotte vichy 🌿 🌿	Salade verte	Pommes de terre sautées 🌿		
Fromage		Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé		Fromage
Dessert	 Yaourt Bio	Fruit	Fruit	Smoothie aux fruits 🌿	Fruit
Goûter			Moelleux au chocolat lait fruit 🌿	 <p>BON APPÉTIT !</p>	

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Pâté de campagne & cornichon			Concombre vinaigrette	Salade de batavia aux dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre fromage	Colin sauce citron	Coquillette, jambon, fromage tartiflette	Hamburger
Garniture	Riz		Purée de céleri		Frites
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		
Dessert	Compote	Flan maison	Fruit	Crumble aux pommes	Beignet pomme
Goûter			Cake à l'orange lait fruit	<h2>BON APPÉTIT !</h2>	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



100% fait maison
cette semaine



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée		Salade de chou rouge		Mortadelle pistache	
Plat	couscous végétarien carottes, navets, pois chiche, courgettes, semoule	Bœuf Stroganoff	Menus de Noël de l'ALSH	Cabillaud sauce tartare	MENU DE NOEL
Garniture		Purée de Pomme de Terre		Petits pois	
Fromage	Yaourt Bio				
Dessert	Fruit	Pomme au four		semoule au lait	
Goûter			Cake aux poires lait	BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison