



du 01 au 07 décembre 2025

MENU A

MENU B

SOIR

lundi 1 déc.

Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de pâtes BIO vinaigrette aux herbes	Potage en brique
Saucisse fumée CE2	Gratin de moules aux petits légumes	
Purée de pommes de terre et potiron	Plat complet	
Emmental BIO	Suisse nature sucré	
Fruit de saison BIO	Compote pomme banane (coupelle)	

mardi 2 déc.

Salade piémontaise	Salade de pommes de terre aux oignons rouges vinaigrette	Potage en brique
Haut de cuisse de poulet LR sauce au thym	Filet de poisson du jour MSC sauce hollandaise	
Petits pois CE2 / carottes	Poireaux à la bechamel / boulgour	
Edam BIO	Yaourt BIO à la vanille	
Paris Brest	Fruit de saison BIO	

mercredi 3 déc.

Quiche forestière	Céleri râpé vinaigrette au fromage ail et fines herbes	Potage maison
Boudin noir aux pommes	Omelette BIO aux pommes de terre et ciboulette	
Purée de pommes de terre	Salade verte vinaigrette	
Saint Môret BIO	Fromage blanc aux fruits	
Mousse café	Poire au sirop	

jeudi 4 déc.

Chou rouge vinaigrette	
Croute à bouchée Volaille LR façon à la reine	
riz de camargue pilaf	
Coulommiers	
Cake façon pain d'épices	

vendredi 5 déc.

Terrine de campagne au poivre vert, cornichons	Brocolis vinaigrette balsamique	Potage en brique
Poisson MSC meunière sauce tartare, citron	Escalope de porc sauce dijonnaise	
Salasifis persillés / pommes de terre vapeur	Semoule BIO aux légumes	
Suisse fruité	Tomme noire IGP	
Cocktail de fruits	Fruit de saison BIO	

samedi 6 déc.

Panais râpé sauce cocktail	Carottes CE2 cuite vinaigrette au cumin	Potage maison
Sauté de poulet LR sauce champignons	Quiche au saumon	
Choux de Bruxelles / Penne BIO	Salade verte vinaigrette	
Yaourt BIO sucré	Camembert BIO	
Crème dessert praliné	Fruit de saison BIO	

dimanche 7 déc.

Endives et noix vinaigrette	Potage en brique
Paleron braisé sauce piquante	
Pommes de terre persillées et légumes du pot	
Cantal AOP	
Gâteau au chocolat du chef	

sauvoureux

épice

équilibre