



Semaine du 7 au 13 décembre 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 7 déc.	Betteraves vinaigrette Merguez Semoule BIO / légumes couscous Yaourt nature + sucre Mousse citron	Chou blanc râpé vinaigrette Boulettes au boeuf BIO sauce brune Légumes couscous Emmental Orange BIO	Potage du jour
mardi 8 déc.	Salade de perles de pâtes, maïs et mimolette, vinaigrette rôti de porc sauce aux fines herbes Petits pois CE2 / carottes Gouda BIO Clémentines	Haricots verts vinaigrette à l'ail Omelette nature Petits pois CE2 Fromage blanc nature + sucre Liegeois chocolat	Potage du chef aux légumes
mercredi 9 déc.	Saucisson à l'ail, cornichons Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre / brocolis Yaourt aromatisé Mousse chocolat	Carottes râpées vinaigrette Tarte au fromage Salade verte vinaigrette Camembert Poire BIO	Potage du jour
jeudi 10 déc.	Salade de cœur de palmier vinaigrette Emincé de cuisse de poulet sauce crème Riz créole / Pôlée de légumes Edam BIO Cake du chef aux pépites de chocolat		Potage du jour
vendredi 11 déc.	Brocolis vinaigrette Colin MSC sauce oseille Fusili BIO / Haricots verts BIO Carré liguil Flan chocolat	Oeuf dur mayonnaise Bolognaise de boeuf Fusili BIO Yaourt aromatisé Pomme BIO	Potage du jour
samedi 12 déc.	Terrine de légumes Gratin de pommes de terre, andouille et camembert Salade verte vinaigrette Bleu Banane	Chou blanc râpé vinaigrette Lasagnes de poisson aux légumes Salade verte vinaigrette Suisse sucré Crème dessert vanille	Potage du chef cultivateur
dimanche 13 déc.	Terrine de saumon Cuisse de poulet à la crème Riz créole / Légumes du pot Buchette de chèvre Tarte pommes rhubarbe		Potage du jour

sauvoureux

épice

équilibre