

Menus du 01 au 07 Décembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06	Dimanche 07
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

D E J E U N E R	Betteraves aux herbes *** Penne bio demi complets *** à la bolognaise *** Rondelé *** Liégeois vanille	Cake aux lardons et figues *** Blanquette de la mer *** Sémoule Brunoise de légumes *** Chèvre *** Délice aux fruits	Chou fleur vinaigrette *** Sauté de porc aux olives *** Pommes de terre Ratatouille *** Yaourt *** Donut	Rillettes de poisson *** Cordon bleu *** Petits pois *** Jeunes carottes *** Bleu *** Compote de fruits	Houmous *** Tortilla *** automnale Salade verte *** Mimolette *** Fromage blanc sauce chocolat	Haricots beurre en salade *** Choucroute *** garnie *** Tomme *** Chausson aux pommes	Céleri aux poires *** Poulet Yassa *** Polenta *** Fromage blanc *** Salade fruits exotiques lait de coco

D I N E R	Crêpe au fromage *** Fricassée de volaille aux haricots verts *** Saint Paulin *** Compote de fruits	Roulade de volaille *** Dahl de lentilles corail *** curry coco et riz *** Petit suisse aromatisé *** Fruit	Potage de légumes *** Tarte aux poireaux *** Fraidou *** Fruit	Croisillon champignons *** Moussaka *** Fromage fouetté sel de Guérande *** Crème dessert caramel	Potage cultivateur *** Gratin de macaronis dinde et champignons *** Yaourt aromatisé *** Pêche au sirop	Salade verte *** Feuilleté de poisson au beurre blanc Julienne de légumes *** Croc lait *** Fruit	Taboulé *** Œufs *** florentine *** Brie *** Crème pâtissière aux raisins secs



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale



Appétit du mieux

