Menu

Du 30 novembre au 4 décembre 2026

Semaine 49



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne *	Betteraves bio	Salade de haricots verts	Tarte fromage	Carottes râpées bio
Boulettes de veau marengo	Emincé de poulet sauce mode	Haché de veau	Haricots rouges sauce tomate	Moules au curry
Semoule HVE	Chou fleur béchamel	Poêlée de légumes d'hiver	Riz bio	Pommes vapeur
Petit suisse arôme bio	Vache picon	Yaourt sucré	Camembert bio	Croc lait bio
Purée fraise HVE	Fruit HVE	Grand Palmier	Fruit HVE	Crème pralinée

* Plat contenant du porc

Menu

Du 7 au 11 décembre 2026

Semaine 50

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Taboulé HVE	Slde haricots blancs à la crème	Salade iceberg	Coleslaw HVE
Escalope viennoise bio	Omelette	Haut cuisse de poulet	Rougail de saucisse *	Colin MSC sauce hollandaise
Gratin de légumes	Épinards béchamel	Carottes	Riz	Semoule HVE
Yaourt arôme	Cantadou	Emmental	Brie bio	Petit suisse arôme bio
Fruit HVE	Flan vanille CE	Fruit HVE	Purée pomme HVE	Gâteau anniversaire

* Plat contenant du porc

Menu

mbre 2026



LUNDI	MARDI
Farandoles de crudité HVE	Salade verte
Poisson pané MSC	Gratin de macaronis HVE
Petits pois	au fromage
Tartare AFH	Yaourt sucré
Purée banane HVE	Fruit HVE

MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céléri vinaigrette	0	Salade de riz bio
Emincé de poulet bio au curry	MENU	Jambon blanc *(servir froid)
Haricots beurre	DE	Chou fleur béchamel
Rondelé	NOËL	Petit suisse arôme bio
Mousse chocolat	0	Fruit HVE

* Plat contenant du porc