





Menus* du 01 décembre au 07 décembre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 01 décembre

Œuf mayonnaise
Sauté de canard au caramel 
Carottes en persillade
Pommes rissolées
Fromage 
Fruit de saison




Mardi 02 décembre

Salade de crudités- multi graines
Garniture bolognaise 
Pâtes
Yaourt nature 
Compote de pomme

Mercredi 03 décembre



Pamplemousse
Rôti de porc 
Haricots verts
Perli'blé à la provençale
Fromage 
Crème dessert 

Jeudi 04 décembre



Feuilleté maraicher 
Escalope de dinde viennoise 
Salsifis au jus
Lentilles
Fromage 
Fruit de saison

Bon Appétit


Vendredi 05 décembre

Céleri rémoulade 
Blanquettes de poisson 
Champignons de Paris
Riz créole
Fromage
Mousse au chocolat

Samedi 06 décembre

Ballotine de dinde forestière 
Tripe à la tomate 
Pommes vapeur
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 07 décembre

Endives & noix
Paupiette de lapin à la moutarde 
Côte de blettes au jus
Paillassons de Pdt
Fromage
Bavarois au fruits rouges

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -




Certification environnementale 2

Menus* du 08 décembre au 14 décembre 2025




Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 08 décembre





Crêpe aux champignons
Poulet rôti à l'espagnole
Courgettes en persillade
Coquillettes 
Fromage à tartiner
Fruit de saison



Mardi 09 décembre



Macédoine de légumes
Boulettes d'agneau 
Tomate rôtie
Semoule
Fromage
Fromage blanc  & miel 

Mercredi 10 décembre

Rosette & beurre 
Bœuf bourguignon 
Brocolis vapeur
Frites
Fromage 
Fruit 



Jeudi 11 décembre

Carottes râpées 
Sauté de porc façon cajun 
Navets sautés
Flageolets
Fromage
Gaufre au sucre



Bon Appétit


Vendredi 12 décembre

Terrine de légumes
Filet de hoki pané 
Petits pois & carottes
Fromage 
Fruit de saison 

Samedi 13 décembre

Pâté en croûte 
Omelette aux Pdt
Ratatouille
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 14 décembre

Salade maïs artichaud palmier
Boudin noir 
Purée de Pdt & panais
Fromage
Ile flottante

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

Menus* du 15 décembre au 21 décembre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 15 décembre

Surimi mayonnaise 
Choucroute de la mer
Dos de colin 
Pommes vapeur 
Yaourt nature 
Fruit de saison  



Mardi 16 décembre

Salade coleslaw 
Cordon bleu 
Haricots blancs à la tomate
Fromage 
Crème dessert vanille 

Mercredi 17 décembre

Salade d'endives
Hachis parmentier 
Fromage  
Compote pomme - châtaigne  

Jeudi 18 décembre



Betteraves en vinaigrette
Jambon au Madère 
Salsifis
Pennes 
Yaourt aromatisé aux fruits
Fruit de saison

Bon Appétit



Vendredi 19 décembre

Feuilleté volaille pomme & foie gras
Carbonnade Australienne
Haricots verts persillés
Pommes croq'Noël
Fromage
Sapin délicieux

Samedi 20 décembre

Terrine de poisson
Lasagnes à la bolognaise 
Salade verte 
Fromage
Cocktail de fruits au sirop

Dimanche 21 décembre

Mortadelle 
Escalope de dinde  
Courgettes en persillade
Gnocchis au pesto
Fromage
Gâteau basque

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2