

Menu du 15 au 21 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi Repas de Noël	Jeudi Repas Noël	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Potage maison et croûtons	Pâté en crouûte	Mousse de canard	Œuf dur sauce cocktail
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien			Feuilleté au fromage	Mousse de Noël	
Plat principal	Steak végétal sauce Catalane	Saucisse	Terrine de poisson à la canelle maison sauce beurre blanc	Fondant de volaille aux épices de Noël	Croque Monsieur
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien		Omelette	Croq veggie	Escalope végétale panée	Pain fromager
Accompagnement	Blé au beurre	Aux lentilles	Pâtes BIO, fromage	Pommes Dauphine	Salade verte
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bûche du Pilat à la coupe	Chaource AOP à la coupe	Vache qui rit BIO
Dessert	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO	Etoile fondante aux fruits rouges	Bûche de Noël	Liégeois à la vanille
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					


Viande Bovine Française


Produit en Occitanie


Fait maison


Agriculture Biologique


Lait collecté et transformé en France


France Agrimer




Viande Française ou UE



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».