

Menu du 1 au 7 décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de thon, pain de mie	Potage maison et croûtons	Betteraves BIO vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Blancs de poireaux vinaigrette				
Plat principal	Sauté de poulet sauce dijonnaise	Chili sin Carne	Jambonneau au jus	Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Samossas aux légumes		Steak végétal au jus	Lentilles à la Normande	Nuggets de blé
Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole	Pommes Dauphine	Pâtes BIO, fromage	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Crème dessert chocolat BIO	Mimolette	Chanteneige BIO	Yaourt aux fruits	Yaourt nature
Dessert	Palmiers feuilletés	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Donut	Fruit de saison BIO
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

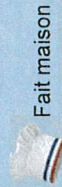
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



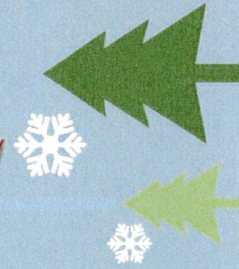
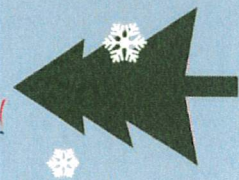
Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



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