

MENU du 15 au 19 DECEMBRE 2025

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de lentilles	Carottes râpées	Soupe de légumes	<i>Pétillant fruité</i>	Pomelos
Croustillant fromager	Sauté de poulet	Couscous aux	<i>Terrine forestière aux cèpes</i>	<u>Brandade de morue</u>
Purée à la butternut	Marengo	boulettes de bœuf	<i>Saumon sauce homardine</i>	Salade verte
Petits bio aux fruits	Gouda	Fromages	<i>Gratin dauphinois à la</i>	Babybel bio
Banane	Tarte aux pommes	Poire	<i>patate douce</i>	Compote
Menu végétarien		Menu ALSH	<i>Buche glacée choco-vanille</i>	
			<i>Clémentine</i>	
			REPAS DE NOËL	
Les matières premières utilisées dans ce menu sont certifiées AB , à l'exception des préparations soulignées (contenant un élément non bio)				
Toutes les viandes servies sont d'origine française et issues de l'agriculture biologique.				



Le responsable de restauration se réserve le droit de changer les menus en fonction de l'approvisionnement ou d'impératifs liés à la gestion des stocks .