

# MENU du 15 au 19 DECEMBRE 2025

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de lentilles  Croustillant fromager Purée à la butternut  Petits bio aux fruits Banane	Carottes râpées  Sauté de poulet Marengo Tagliatelles  Gouda  Tarte aux pommes	Soupe de légumes  Couscous aux boulettes de bœuf  Fromages Poire	Pétillant fruité  <i>Terrine forestière aux cèpes</i>  <i>Saumon sauce homardine</i>  <i>Gratin dauphinois à la patate douce</i>  <i>Bûche glacée choco-vanille</i>  <i>Clementine</i>	Pomelos  <u>Brandade de morue</u> Salade verte  Babybel bio Compote
Menu végétarien		Menu ALSH	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 .