

Semaine du

22 décembre 2025

au

28 décembre 2025

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		Samedi		Dimanche	
22 décembre 2025		23 décembre 2025		24 décembre 2025		25 décembre 2025		26 décembre 2025		27 décembre 2025		28 décembre 2025	
St Françoise Xavière		St Armand		St Adèle		NOËL		St Etienne		St Jean		St Innocent	
Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture		Viennoiseries		Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture		Viennoiseries		Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture		Viennoiseries		Viennoiseries	
M	Lamelles d'artichauts vinaigrette	Pâté en croûte de volaille	Salade Marco-Polo	MENU DE NOËL		Mesclun***	Betteraves vinaigrette	Délice de saumon à la crème					
I	Sauté de dinde*** au miel flageolets	Andouillette sauce moutarde pomme de terre grenailles et champignons	Raviolis frais à la sauce tomate et au basilic			Filet de merlu MSC*** riz	Escalope de porc sauce champignons	Cuisse de poulet rôtie*** tomate provençale poêlée d'haricots plat					
D	Fourme d'Ambert	Bonbel	Emmental rapé			St Nectaire***	Pommes Maxime	Saint-Paulin	Morbier***				
I	Salade de fruits***	Pomme à la cassis***	Raisin***			Ille flottante	Clémentines***	Pâtisserie					
	COLLATINS DE LA SEMAINE												
	Madeleine	Cake framboise	Fourré cacao	Far Breton	Pompom cacao	Moelleux au citron	Fourré noisette						
	Yaourt	Compote framboise	Mousse chocolat	Compote de pruneaux	Liégeois au chocolat	Mousse au citron	Mousse de marrons						
S	Velouté de bolets	Potage de légumes	REVEILLON DE NOËL		Potage de légumes	Potage cresson	Potage de légumes	Velouté de potiron					
O	Omelette nature poêlée Salardaise	Tian riz courgettes au poisson			Jambon blanc pennes au beurre	Gratin de choux-fleurs aux saucisses de Francfort	Gnocchis de potiron à la crème de ciboulette et curcuma	Tomate farcie	Petits pois carottes				
I	Rouy	Fromage			Comté***	Yaourt sucré Bio	Grillé aux abricots	P'tit Moulé aux noix	Bûchette de chèvre				
R	Yaourt aux fruits	Cocktail de fruits***						Crème pralinée	Fromage blanc Bio				

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

Bon appétit

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)

