

Pour le mois de Décembre 2025, Notre Chef de cuisine vous propose





				31 MAX INAILEON
LUNDI 1/12	MARDI 2/12	MERCREDI 3/12	JEUDI 4/12	VENDREDI 5/12
Boulettes Falafel*	Escalope viennoise*	Daube provençale du Chef	Taboulé 🏄	Filet de poisson au curry
Tortis 🗥	Brocolis persillés du Chef	Riz créole 🕮	Roti de porc au jus	PDT vapeur Maison
Fromage râpé	Gouda 🕮	Brie à la coupe	Carottes à la crème	Petit moulé nature
Crème au chocolat	Pomme	Orange	Paris-brest	Compote de fruits 🕮
LUNDI 8/12	MARDI 9/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
Salade mexicaine	Surimi / mayonnaise *	Croisillon dubbarry*	P. de veau * aux olives	Quiche Lorraine *
Jambon blanc *	Bolognaise du Chef	Duo d'Haricots sautés 🍱	Riz pilaf du Chef 🍱	Bâtonnets de poisson *
Purée de courges du Chef	Pâtes papillon + râpé	Camembert	Les frippons	Epinards à la béchamel
Yaourt nature sucré 🕮	Poire	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Banane 🕮

		_		
MENU				
LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	18/12 Menu de Noël	VENDREDI 19/12
Œuf / mayonnaise *	Chipolatas grillées *	Taboulé 🚇	Daube de chevreuil du Chef	Salade verte
Tortellinis ricotta* sauce	Petits pois/carottes du Chef	Roti de dinde au jus	Gratin dauphinois / fagot	Filet de poisson meunière *
du Chef+Fromage râpé 🍱	St Moret 🕮	Choux fleurs à la crème	Buche roulée choco/noisette	Ratatouille du Chef/blé 🍱
Salade de fruits	Kiwi	Crème dessert vanille	Clémentine et Papillotes	Fromage blanc parfumé







Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pèche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

