



Menu du 15-déc. AU 19 décembre 2025  
menu midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves bio	Nems	Salade niçoise	Salade de noël aux crevettes	Carottes râpées
	Cœurs de palmier	Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio	Chou fleur en vinaigrette
	Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio	Salade verte bio
Plat principal	Sauté de porc façon thai	Pates mexicaine	Bavette à l'échalote	Bouchée de volaille forestière et marron	Filet de poisson frais
	Petits pois au thym	Penne bio	Pomme rosti	Gratin dauphinois	Riz créole
Garnitures	Côte de blettes en gratin	Carottes persillées	Haricots plats d'Espagne	Légumes à l'ancienne	Brocolis bio
Produits laitiers	Yaourt nature BIO	Yaourt nature BIO	Comté	2 vache BIO	Tomme de la fruitière des Bornes
	Montagnard de la fruitière de Bornes				
Desserts	Les 2 vaches vanille bio	Mangues à la menthe	Tarte aux poires Bourdaloue	Bûche chocolat	Assortiments de compote bio
	Yaourt aromatisé	Kiwi		Papillotes et clémentine	
	fruits	fruits	fruits		fruits



Viande  
Française



Volaille  
française



Porc  
Français



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.