


























Menu du 15-déc. AU 19 décembre 2025

menu midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves bio 				Carottes râpées
	Cœurs de palmier	Nems	Salade niçoise	Salade de Noël aux crevettes 	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 thaï 	Pâtes mexicaine 	Bavette à l'échalote 	Bouchée de volaille forestière et marron 	Filet de poisson frais 
Garnitures	Petits pois au thym	Penne bio 	Pomme rosti	Gratin dauphinois	Riz créole
	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 		2 vache BIO 	
	Montagnard de la fruitière de Bornes 		Comté 		Tomme de la fruitière des Bornes 
Desserts	Les 2 vaches vanille bio 	Mangues à la menthe	Tarte aux poires Bourdaloue	Bûche chocolat 	Assortiments de compote bio 
	Yaourt aromatisé	Kiwi			
	fruits	fruits	fruits	Papillottes et clémentine	fruits



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