

# Menu

Du 15 au 19 Décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO  vinaigrette moutarde à l'ancienne   Chou fleur BIO vinaigrette 	 <b>LE JOUR DU VÉGÉTARIEN</b> Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)  Salade de mâche et croûtons	Salade iceberg et mimolette   Salade coleslaw rouge (chou rouge, carotte, mayonnaise)	     <b>Repas de NOËL</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette    Salade chou chou BIO  (chou blanc et rouge BIO sauce fromage blanc)
 Rôti de porc au jus  Croq veggie tomate	 Pizza des cimes (pommes de terre, crème fraîche, fromage à raclette, oignon, mozzarella et emmental râpé)	 Saucisse Catalane  Pané de blé épinards et fromage		 Pavé de merlu sauce orientale (cannelle, tomate, raisins pruneaux et abricots secs)
Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Haricots verts BIO persil 	Lentilles BIO à la paysanne 		Semoule BIO 
Brie  Bûchette mi-chèvre	Fromage frais aux fruits  Fromage frais nature et sucre	 Tomme des Pyrénées IGP   Saint Nectaire		Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé
Compote pomme abricot  Compote pomme fraise	 Fruit de saison BIO    Fruit de saison BIO 	 Banane BIO   <b>GOUTER</b> Gouda Cookie Fruité Jus de pommes		Flan patissier  Tarte grillée aux pommes <b>Anniversaires</b>



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-péphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Viande d'origine Française



Production locale

Viande de bœuf d'origine française - Viande de porc et volaille crues d'origine française