



Menu du 15 décembre au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre

Salade coleslaw (lait, moutarde, œufs) / Emincé de fenouil à la mimosa (moutarde, lait, œuf)

Escalope de poulet sauce paprika (gluten)

Semoule BIO (gluten) / Haricots plats

Fromage (lait) / Fromage blanc (lait) / Yaourt nature sucré (lait)

Fruits au sirop / Fruits



Mardi 16 décembre

Salade de pois chiches / Saucisson à l'ail (gluten)

Boulette de bœuf sauce tomate (gluten, soja)

Pâtes BIO (œufs, gluten) / Ratatouille

Fromage (lait) / Yaourt nature sucré (lait)

Entremet (lait, œufs) / Fruits

Jeudi 18 décembre

Terrine de saumon (œufs, poisson) / Blinis mousse de canard (gluten, lait, œuf)

Ravioles au foie gras et risotto (lait, œufs, gluten) /

Sauté de chapon sauce forestière (lait, œuf, gluten, sulfites) /

Cassolette de la mer (poisson, lait, mollusque, crustacé, gluten) /

Paleron de veau confit

Fagot de haricots verts avec ruban de courgette / Flan

de légumes oubliés (lait, œuf, gluten) / **Pommes forestines**

Assiette de fromages (lait)

Bûche de Noël (œufs, lait) / Assiette gourmande (œufs, gluten) /

Fruits



Vendredi 19 décembre

Potage / Samoussa de légumes (Gluten, Soja)

Filet de poisson meunière sauce citron (poisson, lait, gluten)

Riz BIO / Epinards à la crème (lait)

Fromage (lait) / Yaourt liégeois (lait) - nature sucré (lait)

Fruits

L'Adjointe gestionnaire

Le Principal

C. TRICO

T. LEFEBVRE