

Menu de la semaine DU

15 AU 21
DECEMBRE 2025

LUNDI

Déjeuner

BETTERAVES BIO
EMINCE DE POULET SCE PAYSANNE
SEMOULE HVE
FROMAGE
FRUIT BIO



Dîner

POTAGE DE PANAIIS PDT
GRATIN DE PDT
AU THON CURRY
CREME CARAMEL

CHORIZO
BOULETTE
BŒUF
PATES
COMPOTE

MARDI

Déjeuner

MACEDOINE MIMOSA
BRANDADE DE
POISSON
SALADE VERTE BIO
FROMAGE
FRUIT



Dîner

POTAGE BROCOLIS
POELEE DE HARICOTS PLATS
PDT OIGNONS ET LARDONS
YAOURT A LA VANILLE

Pâté
POISSON
BORDELAISE
PDT
COMPOTE

MERCREDI

Déjeuner

NAVETTE DE SURIMI
CREPINETTE DE PORC
LENTILLES
FROMAGE
ILE FLOTANTE



Dîner

POTAGE CRESSON
TORTIS A LA
CARBONARA
FRUIT

Pâté
tarte au
fromage
PATES
COMPOTE

JAMBON
DE DINDE

JEUDI

Déjeuner

CAROTTES RAPEES BIO
SAUCISSE CONFITE
HARICOTS BLANCS
FROMAGE
COMPOTE POMME POIRE



Dîner

POTAGE DE CELERI CHATAIGNE
OMELETTE AU FROMAGE
SALADE
MOUSSE AU CHOCOLAT

CHORIZO
COLIN
PDT
FRUIT

PATE
PAUPIETTE
DE VEAU
PATES
FRUIT

VENDREDI

Déjeuner

FLAN DE POIREAU
FILET DE LIMANDE
EPINARD BIO A LA CREME
FROMAGE
CHOU A LA CREME



Dîner

POTAGE HARICOT BEURRE PDT
PARMENTIER
DE BŒUF
YAOURT NATURE BIO

CHORIZO
MERLU
PATES
COMPOTE

SAMEDI

Déjeuner

PECHE AU THON
CHOUCROUTE
GARNIE
FROMAGE
TARTELETTE AU CARAMEL



Dîner

BOUILLON VERMICELLE
TOMATE FARCIE
RIZ
FRUIT

betterave
TARTE AU
FROMAGE
PDT
COMPOTE

JAMBON
DE DINDE

DIMANCHE

Déjeuner

PATE BASQUE
DAUBE A LA PROVENCALE
ET SES LEGUMES
FROMAGE
CAFE LIEGEOIS GLACE



Dîner

POTAGE DE LEGUMES PDT
GNOCCHIS
A LA CREME DE BUTTERNUT CHEVRE
FRUIT