

# MENU DÉCEMBRE 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>1</b> <b>Salade endives noix bleu</b> 7 <b>Couscous</b> 1 <b>Yaourt nature</b> 7	<b>2</b> <u>Menu végétarien</u> <b>Soupe potiron châtaigne</b> <b>Beignet de brocoli</b> 1-7 <b>Riz</b> <b>Fromage</b> 7 <b>Clémentine</b>	<b>4</b> <b>Terrine thon macédoine</b> 1-3-7 <b>Filet de poulet à la crème</b> 7 <b>Haricots verts</b> <b>Gâteau basque</b> 1-3-7	<b>5</b> <b>Salade</b> 10 <b>Morue</b> 5 <b>Pomme de terre</b> <b>Petits suisses</b> 7
<b>8</b> <b>Feuilleté au chèvre</b> 1-3-7 <b>Steack haché</b> <b>Gratin de chou fleur</b> 7 <b>Poire</b>	<b>9</b> <u>Menu végétarien</u> <b>Carottes râpées</b> 10 <b>Pâtes carbonara</b> 1-7 <b>Compote</b> <b>Biscuit</b> 1-3-7	<b>11</b> <b>Lentilles en salade</b> 10 <b>Rôti de porc</b> <b>Brocoli</b> <b>Panna cotta</b> 7	<b>12</b> <b>Encornet à la provencale</b> 14 <b>Ebly</b> 1 <b>Fromage</b> 7 <b>Crumble aux fruits rouge</b> 1-3-7
<b>15</b> <b>Tarte au Saint Nectaire</b> 1-7 <b>Brochette de dinde</b> <b>Chou braisé</b> <b>Kiwi</b>	<b>16</b> <u>Menu végétarien</u> <b>Salade</b> 10 <b>Omelette aux pomme de terre</b> 3-7 <b>Crème dessert</b> 7	<b>18</b> <b>Radis noir</b> <b>Blanquette de veau</b> 1 <b>Riz</b> <b>Pomme au four</b>	<b>19</b>   <b>REPAS DE NOËL</b>
<div> <div> <b>Liste des allergènes majeurs :</b>            1- Céréales contenant du gluten            2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides            5- Poisson            6- Soja 7- Lait            8- Fruits à coques 9- Céleri            10- Moutarde 11- Graines de sésame            12- Sulfites 13- Lupin            14- Mollusques  <b>Origine des viandes (Or):</b> Union Européenne /         </div> <div> <b>VACANCES DE NOËL</b> </div> </div>			