

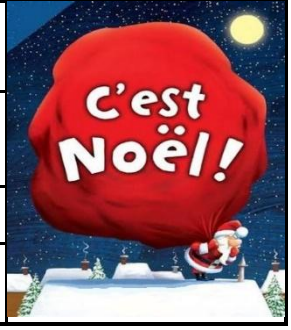
MOIS DE DECEMBRE 2026



LUNDI 30/11	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Cèleri rémoulade	Macédoine	Carottes râpées à l'orange	Soupe de légumes	Salami
Hachis parmentier	Cordon bleu Brocolis	Chipolatas Frites	Boulettes de bœufs Haricots verts	Poisson à la provençale Riz
Fromage blanc	Camembert	Petits suisses	Caillade (produit local)	Kiri
Fruit de saison	Compote	Crème viennoise	Fruit de saison	Muffin au chocolat

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Salade d'haricots verts et échalotes	Salade de lentilles et oignons	Sardine et micro beurre	Pâté de campagne	Betteraves
Nuggets de poulet Pâtes (produit local)	Sauté de porc Carottes	Omelettes aux fines herbes Julienne de légumes	Pané de veau Haricots plats	Brandade de morue
Yaourt nature	Carré frais	Yaourt aux fruits	Buche de chèvre	Saint Paulin
Fruit de saison	Crème dessert	Clafoutis aux pommes	Fruit de saison	Compote et madeleine

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade de blé et quinoa	Maquereau à la tomate	Surimi mayonnaise	Menu DE NOËL Terrine de saumon	Endives au bleu et noix
Steak haché Frites	Filet de poulet Salsifis	Saucisse Haricots plats	Sauté de canard sauce aux champignons Pommes dauphines	Merlu sauce au beurre blanc Riz
Fromage blanc	Cantal	Yaourt nature	Petit cabécou (produit local)	
Fruit de saison	Ananas au sirop	Eclair à la vanille	Dessert de Noël	Fruit de saison

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Œufs mimosa	Macédoine	Champignons à la grecque	Pâté en croute	
Lasagne à la bolognaise	Sauté de dinde Haricots verts	Steak haché Pâtes	Ballotine de saumon Pomme noisette	
Yaourt aux fruits	Fromage blanc	Tome noire	Kiri	
Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Dessert surprise	