



## \*Menu végétarien

### **Lundi 22 Décembre 2025**

Potage champignons bio\*  
Œufs mollets gratinés au cheddar\*  
Coquillettes bio au beurre\*  
Chèvre\*  
Ananas au sirop\*  
Pain bio paysan\*

### **Mardi 23 Décembre 2025**

Salade de tomates bio persillées et maïs bio\*  
Curry de chou-fleur rôti et pois chiches\*  
Bouillabaisse bio\*  
Reblochon AOP\*  
Fromage blanc fermier bio au spéculoos\*  
Pain bio aux céréales\*

### **Mercredi 24 Décembre 2025**

Terrine de saumon maison sauce cocktail\*  
Poulet de Label Rouge label rouge sauce champignons bio\*  
Pommes Rosty aux oignons\*  
Fromage carré du vinage\*  
Flan vanille caramel bio\*  
Pain bio paysan\*

### **Vendredi 26 Décembre 2025**

Salade Gauloise\*  
Jambon blanc\*  
Purée crécy bio\*  
Fromage fermier local "la brique de vache"\*  
Banane\*  
Pain bio aux céréales\*

### **Lundi 29 Décembre 2025**

Haricots verts et surimi\*  
Crispy de poulet aux corn-flakes\*  
Croquets à la crème\*  
Kiri portion\*  
Orange bio\*  
Pain bio paysan\*

### **Mardi 30 Décembre 2025**

Salade Caesar\*  
Pizza Napolitaine maison\*  
Fromage Mont des Cats local\*  
Yaourt aromatisé bio\*  
Pain bio aux céréales\*

### **Mercredi 31 Décembre 2025**

Pêche au thon\*  
Navarin d'agneau aux flageolets et pdt bio\*  
Emmenthal portion\*  
Poire bio\*  
Pain bio paysan\*

### **Vendredi 2 Janvier 2026**

Potage crécy bio\*  
Filet de cabillaud frais\*  
Gratin de navets et pdt bio\*  
Saint Paulin fermier local\*  
Banane\*  
Pain bio aux céréales\*