



*Menu végétarien

Lundi 08 Décembre 2025

Potage crème de courgettes au fromage frais maison*
Bolognaise de lentilles bio maison*
Emmenthal râpé bio*
Pâtes macaronis bio au beurre*
Biscuit cigarette Russe*
Poire bio*
Pain bio paysan*

Mardi 09 Décembre 2025

Taboulé de quinoa bio maison*
Œufs durs à la florentine*
Pommes vapeur bio locales*
Saint Paulin fermier*
Fromage blanc fermier bio à la cassonade*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 10 Décembre 2025

Salade de chou rouge maison*
Lapin au paprika*
Polenta crémeuse*
Roquefort portion*
Crème dessert bio chocolat*
Pain bio paysan*

Jeudi 11 Décembre 2025

Tartare de concombres bio au fromage blanc bio fermier*
Mousseline de thon*
Frites*
Laitue*
Fromage fermier local "la brique de vache"*
Yaourt petits suisses aromatisés bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 12 Décembre 2025

Pamplemousse rose au sucre*
Merguez*
Légumes couscous maison et semoule bio au beurre*
Kiri portion*
Cocktail de fruits au sirop*
Pain bio aux céréales*

Lundi 15 Décembre 2025

Brocolis vinaigrette*
Saucisse de Strasbourg et compote de pommes bio maison*
Pommes vapeur bio locales*
Camembert bio*
Yaourt nature sucré bio*
Pain bio paysan*

Mardi 16 Décembre 2025

Potage de potiron*

Waterzoï de légumes au maroilles bio
fermier*

Pommes grenailles au romarin cuites au
four*

Fromage écume de Wimereux*

Clafoutis poires chocolat bio maison*

Pain bio aux céréales*

Mercredi 17 Décembre 2025

Tartare de sardines*

Côte de porc BBC charcutière*

Chou-fleur au gratin et pdt bio locales*

Emmenthal portion*

Pomme bio*

Pain bio paysan*

Jeudi 18 Décembre 2025

Salade coleslaw maison*

Brandade de cabillaud maison*

Fromage chti gris local*

Glace barre Twix*

Pain bio paysan*

Vendredi 19 Décembre 2025

Wrap crudités aux cacahuètes maison*

Boudin blanc de St jacques*

Butternut rôti au piment et au miel
maison*

Potato star*

Brie de Meaux AOC*

Carrot's cake de Noël aux épices maison*

Pain bio aux céréales*