



*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*