



*Menu végétarien

Lundi 22 Décembre 2025

Potage champignons bio*
Œufs mollets gratinés au cheddar*
Coquillettes bio au beurre*
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 bio*
Boullgour bio*
Fromage blanc fermier bio au spéculoos*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 24 Décembre 2025

Terrine de saumon maison sauce cocktail*
Poulet de Licques label rouge sauce champignons bio*
Pomme Rosty aux oignons*
Flan vanille caramel bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 26 Décembre 2025

Salade Gauloise*
Jambon blanc*
Purée crécy bio maison*
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*
Yaourt aromatisé bio*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 31 Décembre 2025

Pêche au thon*
Navarin d'agneau aux flageolets*
Poire bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 2 Janvier 2026

Potage crécy bio*
Filet de cabillaud frais*
Gratin de navets et pdt bio*
Banane*
Pain bio aux céréales*