



## MENUS

# Du 01 au 05 Décembre 2025

## Découverte des fruits de la passion



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de Courge à l'échalote, citron et persil</p> <p>Poëlée de brocolis, riz au cumin et pois chiches au paprika doux</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou-fleur en persillade, quinoa au bouillon de légume et poisson du jour* à la crème (lait) de curcuma</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Clémentine Vanille</p>	<p>Salade de chou-fleur aux agrumes</p> <p>Courge butternut, polenta au jus de coco et poulet</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de lentilles corail</p> <p>Pot au feu de la mer (carottes, poireaux, pommes de terre, oignons) et poisson du jour*</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Banane</p>	<p>Méli-mélo de légumes racines (Betteraves, radis, céleri rave*)</p> <p>Pâtes* semi-complètes au fromage (lait) et sauté de bœuf</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Poire Cacao</p>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire



**MENUS**  
**Du 08 au 12 Décembre 2025**  
**Découverte de la châtaigne**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes à la cardamome, boulgour* à l'huile d'olive et poisson du jour* à l'orange  Bleu d'Auvergne  Compote Pomme Kiwi	Cake aux olives* (lait, oeuf)  Purée de courges à la vanille, semoule* aux 4 épices et lentilles vertes à la crème (lait) et aux oignons  Fromage blanc nature  Compote Pomme Châtaigne	Soupe de Potimarron  Radis et navets à la crème (lait), pommes de terre à la ciboulette et poisson du jour*	Epinards à la coriandre, pâtes* et sauté de bœuf à l'estragon  Petit Suisse  Fruit de saison	Salade de betteraves, pommes de terre et fromage frais (lait)  Chou romanesco, riz à la créole et filet de poulet au coing  Buche de chèvre  Compote Pomme Ananas 4 épices



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

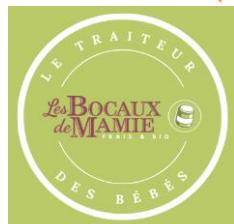
Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou \* Allergènes à déclaration obligatoire



## MENUS

# Du 15 au 19 Décembre 2025

## Découverte de l'igname et Menu de fin d'année



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Kalops de bœuf (carottes, champignons) et riz pilaf  Fromage blanc nature  Fruit de saison	Soupe d'Igname à la courge  Chou romanesco à l'ail noir, pâtes* au citron et poisson du jour*	Tartiflette de navets, pommes de terre à la crème fromagère (lait) et filet de poulet au paprika fumé  Bleu d'Auvergne	Salade de blé* mangue fenouil  Dahl végétarien de pois cassés, poireaux fondants à la crème (lait) et quinoa au bouillon de légumes  Yaourt Nature	<b>repas de fin d'année en cours de finalisation (lait, poisson, blé)</b>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes  
Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne







Allergènes														
Gluten	Lait	Poissons	Céleri	Crustacés	Soja	Sésame	Sulfites	Oeufs	Fruits à coques	Lupin	Mollusques	Arachides	Moutarde	