



MENUS

Du 01 au 05 Décembre 2025

Découverte des fruits de la passion



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de Courge à léchalote, citron et persil</p> <p>Poêllée 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)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

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



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	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	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	Salade de betteraves, pommes de terre et fromage frais (lait) Chou romanesco, riz à la créole et filet de poulet au coing
Bleu d'Auvergne	Fromage blanc nature	Petit Suisse	Fromage blanc nature	Buche de chèvre
Compote Pomme Kiwi	Compote Pomme Châtaigne	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote Pomme Ananas 4 épices



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

(lait) ou * Allergènes à déclaration obligatoire

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



MENUS

Du 15 au 19 Décembre 2025

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



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



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Tous les Poissons : NON BIO



Recette végétarienne

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

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

Du 01 au 05 Décembre 2025

[illegible]

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

Du 08 au 12 Décembre 2025

[illegible]

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

Du 15 au 19 Décembre 2025

[illegible]

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