



MENU

SEMAINE DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025





LUNDI

Entrée



Potage 
ou Cuidités 

Plat

Haut de cuisse de poulet 

Semoule / Blé noir 

Salade verte 


Crème maison  

Dessert

Fruits de saison 



MARDI


Entrée



Crudités à base de salade 

Plat



Omelette  

Potatoes  

Salade verte 

Yaourt ou Fromage  

Dessert

Crumble  



JEUDI


Entrée



Salade de hareng ou de saumon

Plat


Sauté de veau 

Gratin de légumes  

Salade verte 

Fromage  

Dessert

Gâteau maison 



VENDREDI


Entrée



Salade de légumineuse
ou Cuidités 

Plat



Poisson

Poêlée de légumes  

Salade verte 

Yaourt  

Dessert

Fruits de saison  

Origine des viandes servies : **France** (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine

Un plat végétarien est proposé chaque jour



Agriculture biologique



Local



Haute Valeur Environnementale



Label rouge

La cheffe d'établissement
C. WELLENREITER

Le gestionnaire
T. CONNAN

La cheffe de cuisine
G. HELUARD