

Menus des vacances de Noël 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉCEMBRE - JANVIER	du 22 au 26	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON
		RAVIOLIS AUX LÉGUMES SAUCE CRÈME	CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE COLIN SAUCE TOMATE	BOLOGNAISE DE BOEUF
		CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	TORSADES
		FLAN NAPPÉ CARAMEL	GOUDA BIO (à portionner)	SUISSE FRUITÉ	EDAM (à portionner)
DÉCEMBRE - JANVIER	du 29/12 au 2/01	COMPOTE COUPELLE	ECLAIR À LA VANILLE	FÉRIÉ - JOYEUX NOËL	FRUIT DE SAISON
		TARTE AU FROMAGE (à portionner)	CÉLERI (local) RÂPÉ RÉMOULADE	MACÉDOINE MAYONNAISE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)
		NUGGETS DE POISSON	BLANC DE POULET FORME AGUILLETTE SAUCE PAPRIKA	CHIPOLATAS*	SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE TOMATE
		HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS ET FINES HERBES	MINI FARFALLES	LENTILLES	PETITS POIS
DÉCEMBRE - JANVIER	du 29/12 au 2/01	CHANTENEIGE BIO	SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)	EMMENTAL BIO (à portionner)	YAOURT BIO SUCRÉ
		CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

api