



# MENU



**DU 8 au 13 décembre 2025**

Semaine 50	Déjeuner	Dîner
Lundi 08/12	Entrées variées <i>Taboulé</i> <i>Brochette de dinde sauce champignons</i> ou Boudin aux pommes <i>Purée</i> ou Carottes à la crème <i>Mousse au chocolat</i> ou Compote artisanale Pommes Bio *	<i>Betterave crue râpée</i> <i>Quiche au chabichou et tomates confites</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fruits au sirop</i> Pommes Bio
Mardi 09/12	Entrées variées <i>Salade concombre-tomate-maïs-crevettes</i> <i>Tenders véggie sauce tomate-basilic</i> <i>Pâtes fraîches Bio</i> ou Chou braisé Plateau de fromages labellisés * <i>Paris-Brest</i> ou Millefeuille Pommes Bio *	Entrées variées <i>Chou-fleur en cari</i> <i>Emincé de porc sauce charcuterie</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Œufs au lait citron-framboise</i> Pommes Bio
Mercredi 10/12	Entrées variées <i>Salade de boulgour Bio au thon</i> <i>Tartiflette</i> <i>Salade verte</i> Yaourt nature Bio * <i>Clémentines</i> Pommes Bio * PAIN BIO	Entrées variées <i>Soupe tomates-vermicelles</i> <i>Accompagnement soupe</i> <i>Paëlla de la mer</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Dartois</i> Pommes Bio
Jeudi 11/12	Entrées variées <i>Salade tomate-cœur de palmier</i> <i>Cuisse de poulet sauce cacahuètes</i> ou Estouffade de bœuf Plateau de fromages labellisés * <i>Crêpe au chocolat</i> Pommes Bio *	Entrées variées <i>Pamplemousse</i> <i>Pâtes fraîches Bio à la carbonara</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Pomme au four aux raisins</i> Pommes Bio
Vendredi 12/12	Entrées variées <i>Champignons à la grecque</i> <i>Steak de porc haché sauce au bleu</i> ou Blanquette de légumes <i>Riz pilaf</i> ou <i>Haricots verts Bio</i> <i>Crème dessert Bio</i> Pommes Bio *	Entrées variées <i>Œuf mayonnaise</i> <i>Saumon à l'oseille</i> ou <i>Colombo de lentilles Bio</i> <i>Pâtes fraîches Bio</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Far breton MAISON</i> Pommes Bio
Samedi 13/12	<u>Menu selon effectif</u>	

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

\* Aide U.E à destination des écoles

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.