



# MENU



**DU 8 au 13 décembre 2025**

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