

DÉCEMBRE 2025

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Rôti de dinde au jus Epinards béchamel Mimolette Fruit frais	Pomme de terre /œuf sauce tartare Colin meunière MSC Gratin de choux-fleurs Mousse au chocolat	Carottes et surimi vinaigrette Saucisse de Toulouse HVE Pommes boulangères Gâteau au yaourt	Potage au potiron Chili sin carne Riz Compote de pommes HVE
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Boulette de bœuf sauce napolitaine Haricots verts Petit suisse sucré Pêche au sirop	Emincé bicolore (Carottes/céleri vinaigrette) Tarte au fromage Salade verte Fruit frais	Carbonara de volaille Coquillettes Vache picon Barre bretonne	Taboulé Colin pané MSC Carottes persillées Fruit frais
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Saucisse knack HVE Petit pois Petit beurre Yaourt aromatisé	Pommes de terre Façon piémontaise Nuggets de poulet Gratin de brocolis Compote pomme/banane	MENU DE NOËL Mousseron de canard et cornichon Sauté de chapon sauce forestière Pommes noisettes Clémentine & Père Noël Dessert de Noël	Curry de poisson MSC Riz Saint Paulin Fruit frais



VACANCES DE NOËL

