

MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 15/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Carottes râpées sv Cuisse de poulet rôtie * Tajine de légumes aux abricots Brie Crème dessert praliné	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Gratin de volaille * au brocolis et champignons Semoule tomatée Cotentin nature Compote de pommes
MARDI 16/12/25	Potage de légumes (CE2) Rillettes /cornichon Filet de poisson sauce crustacés Courgettes persillées Plateau de Fromages Banane	Potage de légumes (CE2) Tarte aux poireaux Salade verte Entremets caramel
MERCREDI 17/12/25	Potage cultivateur Salade de légumes (Concombre/tomates,poivrons,raisins....) Cassoulet (H.Blancs, carottes, manchons de canard, <i>Saucisse fumée</i>)  Emmental Salade de fruits	Potage cultivateur Flan forestier (œufs, lardons, champignons)  Salade Fromage blanc sucré
JEUDI 18/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Salade de céleri aux pommes Steack haché frais sauce Madère* (label Rouge) Pommes de terre rissolées Saint Paulin Clémentines	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Haut de cuisse de poulet au jus * <i>Julienne de légumes (CE2)</i> (carottes, courgettes, céleri rave) Riz au lait caramelisée au lait bio 
VENDREDI 19/12/25	Potage de légumes (CE2) Râpées de betterave aux noix Parmentier de poisson à la patate douce Salade verte Camembert Poire cuite	Potage de légumes (CE2) Endives au jambon béchamel  Œufs au lait*
SAMEDI 20/12/25	Potage cultivateur Terrine de poisson mayonnaise Bœuf Bourguignon* (AOP Maine Anjou) Coquillettes Cotentin ail et fines herbes Gélifié chocolat	Potage cultivateur Tortillas aux pommes de terre et oignons Salade verte Gouda Purée de Pomme pruneau
DIMANCHE 21/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Salade océane (pâtes, tomates, crevettes, surimi, vinaigrette) Sauté de blanc de poulet aux poivrons * Poêlée de légumes(Tomates cerise,carottes,épinards) Camembert Pointe fruits rouges et exotique	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Crêpes farcies au jambon et fromage Salade verte Liégeois Pomme/Banane/Chocolat

Sous réserve de modification du menu



Vous souhaitez
un bon appétit

Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage