

# MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 22/12/25	Potage cultivateur Œuf dur ravigote Sauté de poulet aux raisins * Pommes fruits  Saint Nectaire Crème dessert praliné	Potage cultivateur Filet de poisson sauce blanche Poêlée campagnarde (carottes, h verts, ch fleur, PDT, oignons) Camembert Kiwi
MARDI 23/12/25	Potage de légumes (CE2) Duo de crudités (Carottes et choux) Sauté de lapin au cidre Poêlée méridionale (H.Verts, brocolis, champignons, poivrons, oignons) Plateau de fromages Semoule au lait **	Potage de légumes Jambon blanc Coquillettes au beurre Fromy Compote de pêches
MERCREDI 24/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Rillettes/Cornichons Bœuf au Jus (AOP Maine Anjou) Jeunes carottes persillées  Emmental Banane	Apéritifs et ses toasts chauds Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Cassolette de la mer maison ( crevettes,moules, poisson, brunoise.....) Salade verte (Cœur de laitue) Munster Buchette patissière
JEUDI 25/12/25	Apéritifs et ses gateaux secs salés Velouté de Noël (Butternut, panais, patate douce) Pain aux noix de st Jacques sce fromage blanc Moelleux de porc sauce bourguignonne Poêlée gourmande aux marrons Brie de meaux Suprême aux fruits rouges	Velouté de Noel Terrine de canard au magret Salade verte (Mélange douceur) St Nectaire laitier Framboisier
VENDREDI 26/12/25	Potage de légumes (CE2) Salade franc- Comtoise Filet de poisson blanc Tomate/Mozarella Ratatouille cuisinés  Edam Compote de poires	Potage de légumes (CE2) Chipolatas aux herbes Purée de pommes de terre  Petits suisses aux fruits
SAMEDI 27/12/25	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Asperges sauce fromage blanc/Ciboulette Sauté de dinde au pruneaux * Petits pois (CE2)  Camembert Mosaïque de fruits	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Clafoutis Poisson/Légumes Salade  Riz au lait **
DIMANCHE 28/12/25	Potage cultivateur Délice de la mer sauce cocktail Paupiette de veau sce marchand de vin Potatoes et légumes poêlées (PDT, carottes, H.Verts, brocolis, champ) Comté Carré abricot	Potage cultivateur Soufflé fromage Haricots verts persillés (CE2)  Yaourt aromatisé

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