

Restauration municipale Menus de Décembre 2025

	semaine 49	semaine 50	semaine 51	semaine 01
	01-déc	08-déc	15-déc	29-déc
LUNDI	Crêpe au fromage (1-3-7) Lasagnes au saumon et épinards BIO (1-4-7) Clémentine	Sans viande et sans poisson Carottes râpées (10) Croziflette (1-3-7) Allumettes fumées (6-7) Compote de pommes BIO	Salade mimosa (3-10) Porc à la moutarde (7-10) Coquillette 'Grain d'Epi' (1) Emmental BIO (7) Compote pomme banane	Menus accueil de loisirs Sans viande et sans poisson Crêpe au fromage (1-3-7) Aiguillette blé épinards feta (1-6) Purée de carottes BIO Crème dessert (7)
	GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	GOUTER ALSH : Pain au lait (1-3-7) – baton chocolat
	02-déc	09-déc	16-déc	30-déc
MARDI	Salade verte et feta (7-10) Blanquette de veau (7) et ses carottes Semoule au lait BIO (7)	Rillettes de sardines (4-7) Poulet BIO Petit pois carottes Banane	Sans viande et sans poisson Friand au fromage (1-7) Nuggets de pois chiche BIO (7) Poêlée provençale BIO Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7) à la confiture de rhubarbe	Piémontaise (3-10) Filet de thon sauce provençale (4) Poêlée de légumes BIO Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7)
	GOUTER APS : Pain (1) – beurre (7) - cacao (6-7)	GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7)	GOUTER APS : Pain (1) – confiture	GOUTER ALSH : Pain (1) - fromage (7)
	03-déc	10-déc	17-déc	31-déc
MERCREDI	Betteraves vinaigrette (10) Emincé de volaille au curry (7) Céréales à l'Indienne (1-6) Camembert BIO (7) Raisin	Concombre à la crème (7-10) Saucisse BIO Haricot blanc Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7)	Menu de Noël ALSH Mousson de canard et ses toasts (1) Aiguillettes de poulet sauce forestière (7) Pom'Rösti Chou vanille et chocolat chaud (1-3-7)	Menu Reveillon Rillettes de maquereau et ses toasts (4-7) Escalope à la crème BIO (7) Tagliatelles (1) Buffet de dessert (1-3-7)
	GOUTER ALSH : Viennoiserie (1-3-7)	GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3) – lait (7)	GOUTER ALSH : Clémentines - brioche (1-3)	GOUTER ALSH : Fruit - biscuit (1-3-7)
	04-déc	11-déc	18-déc	01-janv
JEUDI	Salade de choux Vendéenne (7-10) Filet mignon à l'ail des Ours Purée de patate douce (7) Compote de poires BIO	Velouté de légumes (7) Filet de poisson frais (4-7) Poêlée d'automne BIO Saint Nectaire AOP (7) Poire	Menu de Noël Salade Périgourdine (10) Emincé de volaille BIO aux épices de Noël (7) Gratin dauphinois (7) Sucre d'orge chocolat blanc vanille (1-3-6-7)	<i>Bonne année!</i>
	GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)	
	05-déc	12-déc	19-déc	02-janv
VENDREDI	Sans viande et sans poisson Salade BIO arc en ciel (1-10) Gratin d'endives, pommes de terre et allumettes fumées (6-7) Crème dessert au caramel (7)	Salade verte et maïs BIO (10) Boeuf Bourguignon Trio de légumes Petit fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) Gâteau citron mascarpone (1-3-7)	Soupe vermicelle (1) Poisson frais (4-7) Brocolis BIO Plateau de fromages (7) Kiwi	Carottes râpées BIO (10) Tartiflette (7) Salade verte (10) Clémentines
	GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)	GOÛTER APS : Pain (1) – baton chocolat	GOUTER APS : Pain chocolat (1-3-6-7)	GOUTER ALSH : Cookies (1-3-7) - chocolat chaud (7)

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Sous réserve des approvisionnements

Liste des 14 allergènes : 1 - Gluten, 2 - Crustacés, 3 - œufs, 4 - Poisson, 5 - Arachides, 6 - Soja, 7 - Lait, 8 - Fruits à coque, 9 - Céleri, 10 - Moutarde, 11 - Sésame, 12 - Sulfites, 13 - Lupin, 14 - Mollusques.

