

# Restauration municipale Menus de Décembre 2025

	semaine 49	semaine 50	semaine 51	semaine 01
LUNDI	01-déc Crêpe au fromage (1-3-7) Lasagnes au saumon et épinards BIO (1-4-7) Clémentine  GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	08-déc Sans viande et sans poisson Carottes râpées (10) Croziflette (1-3-7) Allumettes fumées (6-7) Compote de pommes BIO	15-déc Salade mimosa (3-10) Porc à la moutarde (7-10) Coquillette 'Grain d'Epi' (1) Emmental BIO (7) Compote pomme banane	29-déc <b>Menus accueil de loisirs</b> 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 ALSH : Pain au lait (1-3-7) – baton chocolat
	02-déc Salade verte et feta (7-10) Blanquette de veau (7) et ses carottes Semeule au lait BIO (7)	09-déc Rillettes de sardines (4-7) Poulet BIO Petit pois carottes Banane	16-déc 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	30-déc 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 Betteraves vinaigrette (10) Emincé de volaille au curry (7) Céréales à l'Indienne (1-6) Camembert BIO (7) Raisin  GOUTER ALSH : Viennoiserie (1-3-7)	10-déc Concombre à la crème (7-10) Saucisse BIO Haricot blanc Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7)	17-déc <b>Menu de Noël ALSH</b> Mousson de canard et ses toasts (1) Aiguillettes de poulet sauce forestière (7) Pom'Rösti Chou vanille et chocolat chaud (1-3-7)	31-déc <b>Menu Reveillon</b> Rillettes de maquereau et ses toasts (4-7) Escalope à la crème BIO (7) Tagliatelles (1) Buffet de dessert (1-3-7)
	04-déc Salade de choux Vendéenne (7-10) Filet mignon à l'ail des Ours Purée de patate douce (7) Compote de poires BIO  GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	11-déc Velouté de légumes (7) Filet de poisson frais (4-7) Poêlée d'automne BIO Saint Nectaire AOP (7) Poire  GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	18-déc <b>Menu de Noël</b> 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)  GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)	01-janv <i>Bonne année!</i>
VENDREDI	05-déc 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)  GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)	12-déc 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)  GOÛTER APS : Pain (1) – baton chocolat	19-déc Soupe vermicelle (1) Poisson frais (4-7) Brocolis BIO Plateau de fromages (7) Kiwi  GOUTER APS : Pain chocolat (1-3-6-7)	02-janv Carottes râpées BIO (10) Tartiflette (7) Salade verte (10) Clémentines  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.

