






















## Semaine 52 : du 22 au 26 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien 
 <b>ENTRÉE</b>	Betteraves / maïs	Saucisson à l'ail	Salade verte / fromage	 <b>Joyeux Noël !</b>	Potage
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Paupiette de veau	Poisson meunière	Cordon bleu		Galette végé
	Purée Brocolis	Riz  Carottes vichy	Pâtes  Jardinière de légumes		Mélange 5 céréales 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>					
 <b>DESSERT</b>	Yaourt	Fruits	Gâteau maison 		Fromage blanc
 <b>GOÛTER</b>	Baguette céréales, fromage, fruit	Baguette viennoise, barre chocolat	Baguette moulée, confiture		Brioche, compote, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.  
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 01 : du 29 décembre 2025 au 02 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Soupe	Pamplemousse	Céleri rave	 <b>Bonne année 2026 !</b>	Salade verte / fromage
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Boulettes d'agneau	Dos de colin	Nuggets végété		Pizza jambon / légumes
	Semoule  Ratatouille	Riz safrané  Haricots verts	Pâtes  Jardinière de légumes		
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Fromage			
 <b>DESSERT</b>	Entremet	Fruits	Glace		Crème dessert chocolat
 <b>GOÛTER</b>	Pain aux céréales, fromage frais, fruit	Baguette viennoise, barre chocolat	Baguette moulée, confiture		Brioche, compote, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.