



Décembre 2025



	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 01/12/25 au 07/12/25	Salade de pâtes Bio Escalope de dinde panée Petits pois mijotés à la Française Fromage à la coupe Bio Fromage blanc 	Crêpe au fromage Rôti de boeuf Purée de « Courges Bio » Fromage à la coupe Liégeois chocolat 		Endives en salade Colin à la Normande Blé bio gourmand Fromage Compote Bio  	Salade de Haricots verts Bio Raviolis à la Ricotta (râpé) Petit suisse Bio Fruit  
Du 08/12/25 au 14/12/25	Céleri rémoulade Chipolatas rôties Lentilles bio à la Paysanne Fromage à la coupe Flamby 	Salade verte Hachis Parmentier Fromage bio Fruit 		Salade de perles Quenelle à la crème Carottes Vichy Bio Fromage à la coupe Yaourt Bio  	Vol au vent Blanquette Océane Riz Bio Fromage Salade de fruits  
Du 15/12/25 au 21/12/25	Betteraves bio en salade Spaghetti Bio à la Bolognaise Fromage à la coupe Fruit 	Velouté de « légumes d'hiver bio » Curry de pois chiche au lait de coco Semoule Bio Fromage Yaourt bio  		Salade fromagère Poisson meunière Purée de brocoli au kiri Fromage à la coupe Compote Bio  	Assortiments de feuilletés festifs Ballotine de poulet farcie, sauce aux marrons Pomme Duchesse La Bûche de Noël Papillote et Mandarine 
Du 22/12/25 au 04/01/26	Vacances de Noël	Vacances de Noël	Vacances de Noël	Vacances de Noël	Vacances de Noël

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

