



DU 22 AU 26/12/25

DU 29 AU 02/01/26

LUN.

SAUTÉ DE VEAU 
HARICOTS BEURRE À L'AIL ET BOULGOUR
TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON 

STEAK HACHÉ 
AU JUS ET HERBES DE
PROVENCE
SPAGHETTI ET EMMENTAL 
BLEU D'AUVERGNE 
FRUIT DE SAISON 

MAR.

CHOU CHINOIS VINAIGRETTE SAUCE SOJA AIGRE
DOUCE SESAME
MACARONI SEMI-COMPLET  FAÇON
BOLOGNAISE (RECETTE VÉGÉTARIENNE)
YAOURT NATURE 

COLIN D'ALASKA SAUCE AU CURRY
HARICOTS VERTS ET BLÉ 
GOUDA 
FRUIT DE SAISON 

MER.

SOUPE PAYSAN
RÔTI DE DINDE 
EPINARDS BÉCHAMEL ET PDT VAPEUR
FRUIT DE SAISON 

SALADE VERTE 
POMMES DE TERRE, FROMAGE À RACLETTE ET
CHARCUTERIE 
FROMAGE BLANC NATURE 


JEU.

FÉRIÉ

FÉRIÉ

VEN.

COLESLAW ROUGE 
HOKI SAUCE CITRON PERSILLÉ
PURÉE DE POTIRON
YAOURT AROMATISÉ FRAMBOISE 

RADIS BEURRE
COUSCOUS AUX 5 LÉGUMES, CHIPOLATAS,
MERCUEZ
SEMOULE
YAOURT AROMATISÉ VANILLE 

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

