

FR  
83.116.005  
CE

Pour le mois de Décembre 2025,  
Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 1/12	MARDI 2/12	MERCREDI 3/12	JEUDI 4/12	VENDREDI 5/12
Boulettes Falafel * Tortis AB Fromage râpé Crème au chocolat	Escalope viennoise * Brocolis persillés du Chef Gouda AB Pomme	Daube provençale du Chef Riz créole AB Brie à la coupe Orange	Taboulé AB Roti de porc au jus Carottes à la crème Paris-brest	Filet de poisson au curry PDT vapeur Maison Petit moulé nature Compote de fruits AB
LUNDI 8/12	MARDI 9/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
Salade mexicaine Jambon blanc * Purée de courges du Chef Yaourt nature sucré AB	Surimi / mayonnaise * Bolognaise du Chef AB Pâtes papillon + râpé Poire	Croisillon dubarry * Duo d'Haricots sautés AB Camembert Tarte aux pommes	P. de veau* aux olives Riz pilaf du Chef AB Les fripons Mousse au chocolat	Quiche Lorraine maison Bâtonnets de poisson * Epinards à la béchamel Banane AB
LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	18/12 Menu de Noël	VENDREDI 19/12
Œuf / mayonnaise * Tortellinis ricotta* sauce du Chef+Fromage râpé AB Salade de fruits	Chipolatas grillées * Petits pois/carottes du Chef St Moret AB Kiwi	Taboulé AB Roti de dinde au jus Choux fleurs à la crème Crème dessert vanille	Daube de chevreuil du Chef Gratin dauphinois / fagot Buche roulée choco/noisette Clémentine et Papillotes	Salade verte Filet de poisson meunière * Ratatouille du Chef/blé AB Fromage blanc parfumé



Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable  
Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)