
















Menu de la semaine N° 52 du 22/12/25 au 26/12/25

LUNDI 22 DÉCEMBRE	<b>MENU DU CHEF</b> MARDI 23 DÉCEMBRE 	MERCREDI 24 DÉCEMBRE	JEUDI 25 DÉCEMBRE <b>FÉRIÉ</b>	VENDREDI 26 DÉCEMBRE
Salade Océane aux perles	Salade de pommes de terre aux olives	Pizza Comté Beaufort		Feuilleté aux légumes
Dos de merlu crème de curry 	Sauté de canard aux oignons	Risotto au potiron et Cantal AOP 		Épinards à la Florentine
Courge rôtie à la noix de coco	Haricots coco			Coquillettes
Fromage	Laitage	Fromage		Laitage
Fruit de saison BIO 	Tarte Bourdaloue	Fromage blanc et coulis de fruits rouges		Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain		Pain
<b>Goûters</b> : Moelleux marbré Fruit	<b>Goûters</b> : Gâteaux de semoule Figue séchées	<b>Goûters</b> : Pain Barre de chocolat noir		<b>Goûters</b> : Mini cake Fruit

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

- Produit bio 
- Produit local 
- Label rouge 
- Label pêche durable 
- Label AOP 
- Label IGP 
- Label Haute Valeur Environnementale 
- Label La Nouvelle Agriculture 
- Label Certification Environnementale 2 
- Label Bleu Blanc Cœur 
- Fait Maison 