

DÉCEMBRE 2025

CANTINE



LUNDI 01 VÉGÉTARIEN

Œuf mayonnaise
Steak fromager
Chou-fleur persillés
Clémentine

MARDI 02

Mortadelle
Asperges
Steak haché
Steak végété
Ratatouille
Beignet aux pommes

JEUDI 04

Potage de poireaux, pomme de terre, kiri
Paëlla, cubes de colin
Boulettes végété en sauce
Riz
Flamby

VENDREDI 05

Carottes râpées
Sauté de porc aux olives
Escalope végété
Pomme de terre Crispy
Poire

LUNDI 08

Bouchée à la Reine
Feuilleté de légumes
Fondant de bœuf en sauce
Émincé végété en sauce
Carottes persillées
Yaourt nature local

MARDI 09 VÉGÉTARIEN

Macédoine
Omelette nature
Pâtes au fromage
Banane

JEUDI 11

Bouillon de légumes
Filet de merlu sauce Béarnaise
Bâtonnet de l'océan
Brocolis au jus
Kiwi

VENDREDI 12

Betteraves rouges
Sauté de canard aux olives
Émincé végété en sauce
Frites
Éclair

LUNDI 15 VÉGÉTARIEN

Concombre Bulgare
Tarte courgettes, chèvre BIO
Poêlée de légumes
Orange

MARDI 16

Coleslaw
Haut de cuisse de poulet
Steak végété
Purée
Crème chocolat

JEUDI 18

Asperges
Filet de colin d'Alaska
Escalope végété
Petit pois
Yaourt à boire

VENDREDI 19

Mousse de canard
Avocat
Roll de volaille sauce blanche
Émincé végété sauce blanche
Pommes de terre forestines
Bûche pâtissière



menus
classique &
végétarien



(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).
Toutes nos viandes comportant le sigle UE sont d'origine Union
Européenne, toutes les autres sont d'origines Française