

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Menu adulte - DÉJEUNER

Lundi 15/12/2025	Mardi 16/12/2025	Mercredi 17/12/2025	Jeudi 18/12/2025	Vendredi 19/12/2025
ENTRÉES				
Carottes et céleri râpés <i>Céleri</i>	Foie gras, chutney de mangue et citron vert, brioche <i>Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites</i>		Choux bicolores <i>Sulfites</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
Tartine maïs carotte <i>Gluten, Lait</i>	Soupe au potiron aux éclats de marrons <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Salade de pomme de terre et tomate sauce ravigote <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe au brocolis  et fromage fondu La vache qui rit <i>Lait</i>
	Tartinade de haricots blancs et pain suédois <i>Gluten, Sulfites</i>		Terrine de légumes sauce fromage blanc citronnée <i>Céleri, Oeufs, Lait</i>	
SALADES				
Haricots blancs au saucisson à l'ail <i>Moutarde, Sulfites</i>			Chou blanc aux épices et sésame façon kimchi <i>Poissons, Sésame, Sulfites</i>	Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Méli mélo de salade verte  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Endives et dés de bleu <i>Lait</i>	Chou chinois et cacahuète vinaigrette sésame soja <i>Poissons, Gluten, Arachides, Sésame, Soja</i>
Salade coleslaw rouge <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>			Salade de lentilles, lardons et pomme verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Radis noir râpé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PLATS				
Omelette à l'emmental <i>Oeufs, Lait</i>	Cuisse de canette  sauce végétale aux champignons et pleurotes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Filet de hoki  sauce curry <i>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</i>	Nuggets emmental crispidor <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>

Poisson du marché
Poissons, Gluten, Lait

Poisson du marché
Poissons, Gluten, Lait

Saucisse campagnarde
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Noisettes de polenta,
mélange légume, sc
végétale pleurote, noix
pecan
Fruits à coque

G A R N I T U R E S

EPINARDS EN BRANCHE
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ecrasé de pomme de terre
Lait

Carottes à la crème
Gluten, Lait

Choux fleurs vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche
béchamel
Gluten, Lait

Mélange de légumes festif
(courges butternut, panais,
carottes..)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes au cumin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin de chou fleur à la
béchamel
Gluten, Lait

Pâtes coquillettes
Gluten

Pommes de terre pom'pin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule 
Gluten

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P R O D U I T S L A I T I E R S

Mimolette
Lait

Assiette de fromages pour
noel (chèvre et cantal)
Lait

Bleu
Lait

Brie
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits automne
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Buche pâtissière crème au
beurre chocolat ❄️
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits automne
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits automne
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Paris-Brest ❄️
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Dessert de la paix
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte tropézienne ❄️
Oeufs, Gluten, Lait

Tarte aux abricots ❄️
Oeufs, Gluten, Lait

Pomme au four à la groseille
et pain d'épices

Gluten

DESSERT BAR

Compote de pomme

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Salade de fruits frais de
saison

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Compote de pomme

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Fromage blanc

Lait

Salade de fruits frais de
saison

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Riz au lait

Lait

Salade de fruits frais de
saison

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten