

Menu du lundi 30 novembre au 4 décembre 2026

Lundi 30

Betteraves
vinaigrette



Mardi 1

Feuilleté au
fromage

Jeudi 3

Macédoine

Vendredi 4

Menu sans viande

Potage



Crosiflette
végétarienne

Salade



Kiri

Fruit du moment

Sauté de volaille



Perlé sauce basilic



Hachi parmentier



Plat complet

Semoule Bio



Brocolis/Pdt



Carré de l'est



Cantafrais



Tomme Blanche

Fromage blanc



Fruit du moment



Entremet chocolat



Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)



Menu du lundi 07 au 11 décembre 2026

Lundi 7



Celeri rémoulade



Chipolatas



Lentilles Bio



Vache qui rit



Fruit du moment

Mardi 8

Menu sans viande

Macédoine

Tarte façon Pizza

Salade verte



Emmental

Yaourt sucré



Jeudi 10



Navette au thon

Steak de veau

Purée de
potimarron



Camembert



Fromage blanc aux
fruits



Vendredi 11



Potage



de colin crème

Riz Bio



Edam

Fruit du moment

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



Produit local



Viande
Français



Bio



Volaille
française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)

Menu du lundi 14 au 18 décembre 2026

Lundi 14



Carottes râpées

Nuggets de poisson

Pondue de poireaux



Camembert



Fruit du moment

Mardi 15

Menu sans viande

Endive à la mimolette
Paëlla végétarienne



Brie

Ile flottante

Jeudi 17

Repas de Noël

Mousse de canard

Sot-l'y-laisse de poulet
sauce champignon

Pomme de terre
Noisette

Fromages



Sapin de Noël glacé

Jus de pomme local
Offert

Vendredi 18



Céleri rémoulade



Jambon braisé

Haricots verts Bio

Assortiment de fromages



Dessert du jour

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame - Soja - Sulfites

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie de Auffay



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française



Menus validés par notre diététicienne

Emilie Hougardy (val de Saane)