

Semaine du 08/12/2025 au 12/12/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage Papiette de volaille P-de-Terre grenaille Yaourt 	Duo de choux / dés de féta Boulettes d'agneau aux épices Céréales méditerranéennes Canelé	Velouté de poireaux  Croque Monsieur Salade Petit suisse	Mousse de canard Dos de lieu /beurre blanc Brocolis  au beurre Fromage AOP Fruit

Semaine du 15/12/2025 au 19/12/2025			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN Carottes râpées et dés d'emmental Bolognaise veggie Coquillettes  Compote 	Crème Dubarry Jambon fumé grillé Salsifis au jus Fromage blanc 	Taboulé Poisson pané citron Poêlée de légumes  Fromage Fruit	Terrine de saumon fumé Moelleux de chapon aux châtaignes Pommes duchesse Bûche de Noël glacé

Semaine du 05/01/2026 au 09/01/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bouillon de légumes alphabet Steak haché grillé Haricots verts à la persillade Galette des rois	Terrine de poisson Chipolatas de volaille Flageolets au jus Petit suisse	Velouté de carottes  Pâtes à la carbonara Fromage  Fruit	Pâté de campagne cornichon Parmentier de colin Laitue Compote  Biscuit

Semaine du 12/01/2026 au 16/01/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de patate douce Sauté de porc <i>IGP</i> Frites Yaourt sucré	Salade de P-de-Terre au curry Blanquette de volaille Carottes vichy  Fromage AOP Fruit	VEGETARIEN Salade de radis Rougail végétarien Riz créole Pâtisserie	Velouté de citrouille Poisson du marché Poêlée de légumes  Yop

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

