

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Décembre 2025,
Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 1/12	MARDI 2/12	MERCREDI 3/12	JEUDI 4/12	VENDREDI 5/12
Boulettes Falafel * Tortis AB Fromage râpé Crème au chocolat AB	Escalope viennoise * Brocolis du Chef AB Gouda AB Pomme	Daube provençale du Chef Riz créole AB Brie à la coupe AB Orange	Taboulé AB Roti de porc au jus Carottes à la crème AB Eclair	Filet de poisson au curry PDT vapeur Maison AB Petit moulé nature Compote de fruits AB
LUNDI 8/12	MARDI 9/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
Salade mexicaine Jambon blanc * Purée de courges du Chef Yaourt nature sucré AB	Surimi / mayonnaise * Bolognaise du Chef AB Pâtes papillon + râpé AB Poire AB	Croisillon dubbarry * Duo d'Haricots sautés AB Camembert AB Tarte aux pommes	P. de veau * aux olives Riz pilaf du Chef AB Les fripons Mousse au chocolat AB	Quiche Lorraine * Bâtonnets de poisson * Epinards à la béchamel AB Banane AB
LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	18/12 Menu de Noël	VENDREDI 19/12
Œuf / mayonnaise * AB Tortellinis ricotta* sauce du Chef+Fromage râpé AB Salade de fruits	Chipolatas grillées * Petits pois/carottes du Chef St Moret AB Kiwi AB	Taboulé AB Filet de poisson meunière * Choux fleurs à la crème AB Crème dessert vanille	Daube de chevreuil du Chef Gratin dauphinois / fagot Buche glacée Clémentine et Papillotes	Salade verte Roti de dinde au jus Ratatouille du Chef/blé AB Fromage blanc AB



Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable
Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)