

MENUS

DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI

Salade poivrons/pois chiche



Gigot d'agneau

Courgettes

Emmental

Riz au lait

JEUDI

Salade de lentilles

Jambon blanc

Epinard à la crème

Camembert

Fruit de saison

MARDI



Salade verte

Brandade de poisson

Vache qui rit

Fruit de saison

VENDREDI

REPAS DE NOËL

Cocktail de crevettes/avocat

Sauté de chapon

Rosti de pomme de terre



Pont-l'Evêque

Dessert de Noël



MERCREDI

Œuf mayonnaise

Lasagnes à la bolognaise



Salade verte

Crème dessert



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale

- Féculent

- Fruit/Légume

- Produit laitier

- Viande/Oeuf/Poisson

- Produit sucré

Informations allergènes : présence possible d'arachide, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, fruits à coque, lait, lupin, œuf, poisson, mollusques, moutarde, sésame, soja, sulfites.
Les menus peuvent varier en fonction des livraisons