



Menus DECEMBRE 2025



		CENTRE DE LOISIRS		
LUNDI 1er DÉCEMBRE	MARDI 2 DECEMBRE	MERCREDI 3 DECEMBRE	JEUDI 4 DECEMBRE	VENDREDI 5 DÉCEMBRE
CÉLERI AU CURRY CORDON BLEU GRATIN DE BROCOLIS YAOURT NATURE SUCRÉ bio ANANAS	ACCRAIS DE MORUE BLANQUETTE DE VEAU bio POÊLÉE CAROTTES - CHAMPIGNONS BRIE bio SEMOULE AU CHOCOLAT maison	PÊCHE AU THON CASSOLETTE DE LA MER RIZ TOMME GRISE IGP VERRINE FROMAGE BLANC FRAMBOISES	CAROTTES RÂPÉES SPHAGHETTIS BOLO VEGE YAOURT A BOIRE FINANCIER maison	TOAST AU CEMBERT JAMBON AU CIDRE GRATIN NORMAND POMMES AU FOUR BIO
LUNDI 8 DÉCEMBRE	MARDI 9 DECEMBRE	MERCREDI 10 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE
POTAGE DE LÉGUMES GOULASH bio POMMES VAPEUR VACHE QUI RIT CLÉMENTINE	CÉLERI RÉMOULADE COLIN A LA BORDELAISE RATATOUILLE CAMEMBERT RIZ AU LAIT maison	ŒUFS COCOTTE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE NORMANDE COQUILLETES bio CROQ'LAIT bio COMPOTE bio	MACÉDOINE DE LÉGUMES ROUGAIL SAUCISSE RIZ SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS AUX POMMES maison	SALADE DE PÂTES PIZZA VÉGÉTARIENNE SALADE YAOURT NATURE SUCRE bio
LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	MERCREDI 17 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE
BETTERAVES AU CHÈVRE COUSCOUS VÉGÉTARIEN FROMAGE BLANC bio KIWI	SAUCISSON A L'AIL RÔTI DE VEAU SAUCE PONT- L'ÉVÊQUE PETITS POIS - CAROTTES bio CRÈME GRAND-MÈRE VANILLE maison	CAROTTES RÂPÉES PÂTES CARBONARA CHANTENEIGE BANANE	SAUMON FUMÉ ET BLINIS SOT L'Y LAISSE DE DINDE POTATOES PETIT SUISSE SAPIN DE NOËL 	ŒUFS MIMOSA POISSON PANÉ PURÉE DE CAROTTES EMMENTAL bio SALADE DE FRUITS
LUNDI 5 JANVIER	MARDI 6 JANVIER	MERCREDI 7 JANVIER	JEUDI 8 JANVIER	VENDREDI 9 JANVIER
VELOUTÉ DE BUTTERNUT PÂTES AU THON MIMOLETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ACCRAIS DE MORUE RÔTI DE BŒUF À LA DIJONNAISE bio HARICOTS VERTS bio TOMME GRISE IGP ORANGE	PÂTE DE CAMPAGNE POIREAUX AU JAMBON YAOURT NATURE SUCRE PÊCHE MELBA	CHÈVRE CHAUD FLAN DE BROCOLIS GALETTE DES ROIS maison	COLESLAW SAUCISSES label rouge LENTILLES bio RONDELE POMMES bio
LUNDI 12 JANVIER	MARDI 13 JANVIER	MERCREDI 14 JANVIER	JEUDI 15 JANVIER	VENDREDI 16 JANVIER
CHICON'THON CARBONADE FLAMANDE MAROILLES AOP GAUFRES AU SUCRE 	PIÉMONTAISE RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE bio POÊLÉE DE LÉGUMES CANTAL AOP SMOOTHIE	GOUGÈRES AU FROMAGE maison POISSON MEUNIÈRE HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC FRAMBOISES	POTAGE TOMATES VERMICELLE ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AU CIDRE SEMOULE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT maison	CAROTTES RÂPÉES CROZIFLETTE VÉGÉTARIENNE CLÉMENTINES

Des modifications sont susceptibles d'être apportées selon les arrivages