



Décembre 2025



	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 01/12/25 au 07/12/25	Salade de pâtes Bio Escalope de dinde panée Petits pois mijotés à la Française Fromage blanc 	Crêpe au fromage Rôti de boeuf Purée de « Courges Bio » Liégeois chocolat 		Colin à la Normande Blé bio gourmand Fromage Compote Bio  	Salade de Haricots verts Bio Raviolis à la Ricotta (<i>râpé</i>) Fruit  
Du 08/12/25 au 14/12/25	Céleri rémoulade Chipolatas rôties Lentilles bio à la Paysanne Flamby 	Salade verte Hachis Parmentier Fromage bio Fruit 		Salade de perles Quenelle à la crème Carottes Vichy Bio Yaourt Bio  	Vol au vent Blanquette Océane Riz Bio Fromage Salade de fruits  
Du 15/12/25 au 21/12/25	Spaghetti Bio à la Bolognaise Fromage à la coupe Fruit 	Velouté de « légumes d'hiver bio » Curry de pois chiche au lait de coco Semoule Bio Yaourt bio  		Salade fromagère Poisson meunière Purée de brocoli au kiri Compote Bio  	Assortiments de feuilletés festifs Ballotine de poulet farcie, sauce aux marrons Pomme Duchesse La Bûche de Noël Papillote et Mandarine 
Du 22/12/25 au 04/01/26	<i>Vacances de Noël</i>	<i>Vacances de Noël</i>	<i>Vacances de Noël</i>	<i>Vacances de Noël</i>	<i>Vacances de Noël</i>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

