

MENUS SEMAINE DU 01/12/2025 au 05/12/2025

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Salade Niçoise  F local	Betteraves, mais		Salade de carottes  F local	Velouté potiron et châtaigne  F local
Penne régate bio	Cordon bleu		Choucroute	Gratin de la mer
Sauce fromagère 	Patate douce 		Pommes de terre vapeur F local	Riz de Camargue
Laitage	Produit laitier		Produit laitier	Produit laitier
Fruit de saison	Salade de fruits		Pâtisserie	Compote de pommes

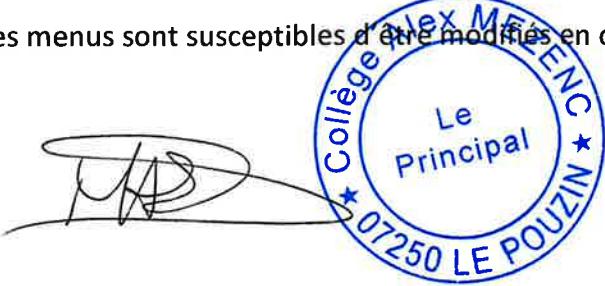
 = fait maison

F = frais

Pain : bio

information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal
Marc Pascaud



Pour

MENUS SEMAINE DU 08/12/2025 au 12/12/2025

LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Salade d'endives  F local	Salade de Choux rouges et pommes Local F 		Salade d'haricots blancs 	radicchio  F local
Sauté de dinde à l'estragon  F local Riz de Camargue Local	Œufs pochés Epinards à la crème 		Sauté de bœuf au cumin  F local Gratin de choux-fleurs 	Poisson meunière Blé
Fromage	Laitage		Fromage	Laitage
Pomme au four 	Brownie		Fruit de saison	Compote de pommes

 = fait maison

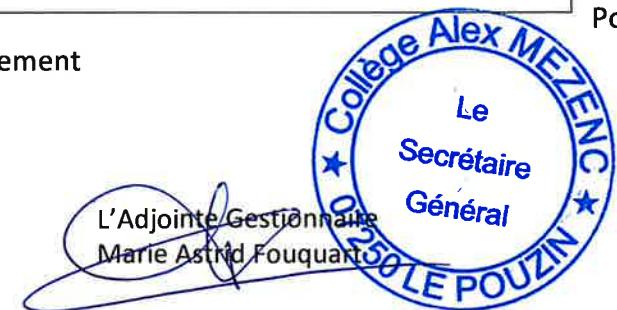
F = frais

Pain : bio

Pour

information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal
Marc Pascaud



MENUS SEMAINE DU 15/12/2025 au 19/12/2025

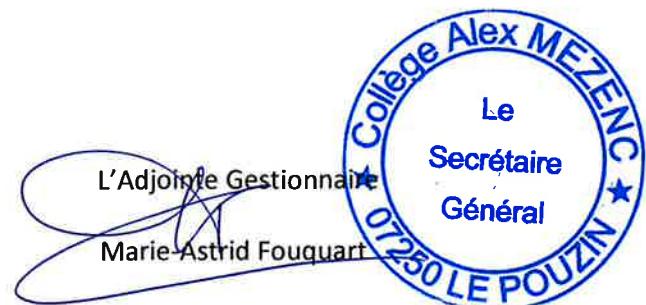
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Céleri et panais Rémoulade  F local	Feuilleté au fromage		Chou-fleur vinaigrette F local	Salade d'endives F local
Saucisse grillée F local Lentilles Local	Paupiette de saumon Haricots plats d'Espagne 		Filet de merlu Salsifis a l'alsacienne 	Cordon bleu Rösti de légumes
Fromage	Laitage		Fromage	Laitage
Ananas chantilly	Fruit de saison		Flan caramel	Glace

 = fait maison
F = frais
Pain : bio

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal

Marc Pascaud



L'Adjointe Gestionnaire
Marie-Astrid Fouquart

MENUS SEMAINE DU 05/01/2026 au 09/01/2026

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Fenouil à l'orange  F	Potage butternut et châtaigne 		Salade de chou-fleur  F local	Salade de pois-chiches  F local
Hachi parmentier  Bio	Mini-quenelles à la provençale  Fondue de poireaux 		Calamar à l'américaine  Riz de Camargue	Veau marengo  F local Carottes vichy 
Fromage	Fromage		Laitage	Fromage
Fruit de saison	Liégeois chocolat		Poire au chocolat	Crumble

 = fait maison

F = frais

Pain : bio

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal
Marc Pascaud



MENUS SEMAINE DU 12/01/2026 au 16/01/2026

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Macédoine de légumes 	Pizza aux fromages 		Carottes râpées F local 	Salade verte  F local
Penne régate bio Sauce fromagère 	Cuisse de poulet rôti F local Gratin de brocolis 		Filet de merlu sauce fruits de mer  Haricots verts persillade 	Bœuf maffé  F local Riz de Camargue
Fromage	Laitage		Fromage	Laitage
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie	Flamby

 = fait maison

F = frais

Pain : bio

Pour

information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

Le Principal
Marc Pascaud



L'Adjointe Gestionnaire
Marie Astrid Fouquard