



DECEMBRE 2025



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 01 déc au 07 déc	Velouté de légumes Rôti de porc Pâtes à la tomate fruit	Carottes râpées Sauté de poulet à la crème et champignons Riz <i>laitage</i>	Taboulé oriental Quiche lorraine Salade <i>Crème dessert</i>	Terrine de campagne Dos de lieu Ratatouille pâtisserie
du 08 déc au 14 déc	Salade Tartiflette Salade de fruits	Croissillon emmental Rosbif Chou-fleur béchamel <i>laitage</i>	Potage de légumes Poulet rôti Petits pois-carottes Compote Biscuit	Saucisson à l'ail Quiche au thon Salade <i>Crème dessert</i>
Du 15 déc au 21 déc	Soupe de légumes Cordon bleu Pâtes au fromage <i>laitage</i>	 <i>Menu végétarien</i> Salade Pizza aux légumes Fromage compote	 Tarte fine aux noix de saint-Jacques Fondant de poulet Haricots verts pommes noisette sapin au 3 chocolats crème anglaise	Velouté de butternut Lasagnes saumon- épinards pâtisserie
	Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)		 Allergènes pouvant être contenus dans certains plats	

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont BIO