# AU MENU

Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S5)

## En décembre le fromage est à l'honneur

Menu de Noël

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrées | Salade Marco Polo | Crevettes bouquet beurre | | Pâté en croûte | Velouté de légumes |
| | Œufs mayonnaise | Carottes râpées | | Terrine de poison mayonnaise | Salade de riz niçoise (avec thon) |
| Plats Protidiques | Saucisse knack de porc hve nature | Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet) | | Boudin blanc nature | Curry de poisson MSC à l'indienne |
| | Saucisse végétale nature | | | Bouchée forestière | |
| Accompagnements | Haricots blancs à la tomate | Plat complet | | Potatoes pops | Macaronis |
| Fromage / Laitage | Gouda | Cantadou | | Clémentine | Bûchette lait mélange |
| | Petit suisse sucré | Yaourt sucré bio | | | Yaourt sucré |
| Desserts | Crème dessert chocolat | Compote de pomme HVE | | Bûche de noël | Fruit frais |
| | Poire au sirop | Yaourt aux fruits | | | Flan nappé caramel bio |

**Suggestion de notre diététicienne**

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

PAIN fourni par nos deux boulangeries

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement*