












### Semaine du lundi 01 au dimanche 07 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de pois cassés	Soupe de légumes racines	Soupe petits pois	Soupe brocolis poireau	Soupe potiron yaourt végétal coco	Soupe carotte céleri	 Soupe de choux-fleurs à l'indienne BIO
Céleri rémoulade	Haricots verts échalote vinaigrette	Endives vinaigrette	Rosette et cornichon	Chou rouge BIO locale vinaigrette	Salade de pâtes, poivrons, maïs, échalote	Salade verte vinaigrette
Saucisse de volaille type Francfort	Echine de porc VF demi-sel au jus de viande	 Parmentier bœuf charolais purée de carotte	 Rôti de bœuf charolais au jus	 Cuisse de poulet LR sauce basquaise	 Hoki sauce basilic	Bouchée à la reine (volaille)
 Carottes BIO	Crozziflette (fromage tartiflette et emmental)	(plat complet)	 Semoule BIO locale	Courgettes à l'ail	Jardinière de légumes	(plat complet)
Emmental	 Yaourt nature BIO et sucre	Carré	 Saint Nectaire AOP	Mimolette	Bleu	Yaourt aux fruits
 Coupelle purée de pomme banane BIO	 Pomme BIO locale	Smoothie pomme, mandarine et miel	Fruit	Gâteau haricot blanc chocolat	Mousse café	Tarte myrtille



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé













Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



### Semaine du lundi 08 au dimanche 14 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légumes tomate	Soupe à l'oignon	Soupe de lentilles corail coco	Soupe de salsifis	 Soupe carottes BIO cumin	Soupe de champignon	 Soupe de courgettes BIO
Mortadelle cornichon	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Carottes râpées persillées vinaigrette	Salade de pommes de terre crème ciboulette	Salade verte vinaigrette	Samoussa de légumes
 Filet de colin d'Alaska sauce cantadou	Langue de bœuf sauce piquante	 Saute de bœuf charolais sauce forestière	 Rôti de dinde LR jus aux oignons	Jambonneau	Tomate farcie sauce tomate	Saumonette sauce oseille
Epinards en branche BIO béchamel	 Coquillettes BIO semi-complète	Carottes	 Haricots verts BIO	Choux-fleurs béchamel	(plat complet)	Fondue de poireaux
 Pointe de brie BIO	Yaourt nature brassé nature et sucre	Edam	Gouda	Coulommiers	Faisselle et sucre	Rondelé ail & fines herbes
Semoule au lait	 Poire locale	Liégeois chocolat	Clafoutis à la pomme	 Fruit BIO	Pêche au sirop	Cake aux fruits confits



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé














Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



### Semaine du lundi 15 au dimanche 21 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe de légume vermicelle	Soupe de potiron	Soupe de courgette vache qui rit	Soupe champignon marron	Soupe de haricots verts	Soupe de carotte	Soupe carotte, navet, céleri, oignon
Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne cornichon	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées mais vinaigrette	Fond d'artichaut vinaigrette	Accras de morue	Salade façon piémontaise (volaille)
Rougail de saucisse	 Filet de colin d'Alaska sauce aux épices	Parmentier de canard haricot blanc et purée de	 Coulette de bœuf charolais sauce tomate	Foie de veau sauce marchand de vin	Poireau au jambon	 Rôti de veau LR jus aux herbes
Riz	Ratatouille	(plat complet)	Riz et lentille à l'indienne	Purée de butternut	(plat complet)	Petits pois mijotés
 Carré BIO	 Cantal AOP	 Yaourt nature BIO et sucre	 Camembert BIO	 Fromage frais chanteneige BIO	Bûche de lait mélangé (chèvre et vache)	 Pont l'Evêque AOP
Coupelle purée de pomme	 Tarte flan	 Fruit BIO	Mousse crème de marron	Fruit	Riz au lait	Tarte poire chocolat



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour





### Semaine du lundi 22 au dimanche 28 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Noël)	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p>Soupe carotte céleri poireau oignon pomme de Carottes râpées BIO locales vinaigrette aigre</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Ratatouille niçoise</p> <p>Pointe de brie BIO</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Soupe cresson</p> <p>Coleslaw BIO (chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>Hoki sauce citron</p> <p>Purée de potiron (pommes de terre BIO)</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Soupe de lentilles</p> <p>Mousse de canard cornichon</p> <p>Saute de bœuf charolais sauce chasseur</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Entremets boule vanille exotique</p>	<p>Soupe de potiron et marrons</p> <p>Cake aux deux saumons</p> <p>Filet de dinde mariné issu de LR sauce aux légumes</p> <p>Pommes rösti aux oignons</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Bûche pâtissière crème au beurre chocolat</p>	<p>Soupe paysanne (carotte, navet, céleri, oignon) Salade pommes de terre hareng</p> <p>Escalope de dinde LR au jus</p> <p>Epinards branches à la béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Soupe tomate et vermicelle</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Potée au porc VF et légumes (chou vert, PDT,</p> <p>(plat complet)</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Soupe de carotte muscade</p> <p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Filet de limande PMD sauce pomme curry crémée</p> <p>Riz</p> <p>Munster AOP</p> <p>Tarte façon crumble pomme et cannelle</p>



Produits locaux



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Produits labels  
rouges



Poissons issus des  
filières MSC



Produit décongelé














Appellation  
d'origine  
protégée



Un pain traditionnel est servi  
chaque jour



### Semaine du lundi 29 décembre au dimanche 04 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (jour de l'An)	Vendredi	Samedi	Dimanche
Soupe cresson	Soupe brocolis, poireaux et pommes de terre	Soupe de pois cassé	Soupe de patate douce à l'orange	Soupe de légumes tomate	Soupe au chou vert, navet, petits pois, poireau	Soupe de salsifis
Chou chinois vinaigrette	Poivrons à la niçoise	Panais rémoulade aux pommes	Terrine de chevreuil cornichon	Salade verte BIO vinaigrette	Maquereau au vin blanc	Salade de haricots rouges, maïs, texane Hachis
 Pâtes bolognaise de bœuf charolais	Couscous merguez	 Saumonette sauce oseille	Boudin blanc aux morilles	 Jambon de dinde LR	Chou farci (volaille)	parmentier de canard purée de potiron
(plat complet)	légumes couscous et semoule BIO locale 	 Haricots verts BIO à l'ail	Melange de légumes festifs (courge butternut.	Lentilles mijotées au lait	Riz	(plat complet)
 Yaourt nature BIO et sucre	Rondelé ail & fines herbes	 Saint Nectaire AOP	 Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc nature et sucre	 Fourme d'Ambert AOP	Buche de lait mélangé (chèvre vache)
Liégeois vanille	 Orange BIO	Cake chocolat aux 4 épices	 Carré mousse vanille	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	île flottante



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits labels rouges



Poissons issus des filières MSC



Produit décongelé



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

