

MENUS ST MARD



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza			Pâté en croûte de volaille Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise		Filet de poulet grillé	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Cocos mijotés	Ratatouille et pommes de terre	Semoule
	Petit moulé Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne		
Palet breton	Fruit de saison Mousse au café	Panacotta aux coulis de fruits rouges	Banane Crème dessert caramel	Fruit de saison Compote de pommes
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V : Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V : Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS ST MARD



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Raviolini tomates mozzarella (PC) Fromage blanc sucré Croisillon au pommes 	Grignotine de porc* Beignets de courgettes Boursin nature Camembert Fruit de saison  Compote de pommes-abricots S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Pizza au fromage et salade composée (PC) Faisselle Fruit de saison	Concombres vinaigrette  Terrine de saumon sauce cocktail Nuggets de poisson Macaroni  Banane	Boulettes de bœuf façon kefta Pommes au four Emmental Yaourt à la vanille  Madeleine S/V : Pané fromager

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS ST MARD



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin gratiné au fromage Purée Petit Louis Fruit de saison Mousse au café	Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt sucré Fruit de saisons	Rougail de saucisse fumée* Boulghour Pont l'évêque Fruit de saison S/P: Saucisse de volaille S/V : Falafel en sauce		Cordon bleu Haricots verts Croc'lait Crème dessert chocolat S/V: Poisson pané



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : choux et carottes râpées, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- Plat contenant du porc