










SEMAINE DU 29 DECEMBRE 2025 AU 04 JANVIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Férial JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Potage carottes crème	Crêpe au fromage	Salade verte	 <p>MENU DU NOUVEL AN</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Haricots verts à la niçoise	Potage	Betteraves au cumin
PLATS	Emincé de poulet à l'indienne	Poisson poêlé au beurre	Sauté de porc caramélisé*		Fish and chips (PC)	Burger de veau sauce chasseur	Colin aux crevettes
ACCOMP.	Coquillettes	Gratin de légumes	Purée de patate douce			Beignets de courgettes	Pommes vapeur
FROMAGES	Coulommiers	Edam	Yaourt sucré	<p><u>Repas du soir</u></p> <p>Potage</p> <p>Steak haché</p> <p>Printanière de légumes</p>	Yaourt aromatisé	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Fruit de saison	Mousse au citron	Madeleine	<p>Faisselle</p> <p>Fruit</p>	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS	
Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic	
 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

Bonne Année 2026

NOM DU CLIENT :