



# Décembre 2025



	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Du 01/12/25 au 07/12/25	Salade de pâtes Bio Escalope de dinde panée Petits pois mijotés à la Française <b>Fromage à la coupe Bio</b> Fromage blanc 	Crêpe au fromage Rôti de boeuf Purée de « Courges Bio » Fromage à la coupe Liégeois chocolat 		Endives en salade Colin à la Normande <b>Blé bio gourmand</b> Fromage <b>Compote Bio</b> 	Salade de Haricots verts Bio Raviolis à la Ricotta ( <i>râpé</i> ) <b>Petit suisse Bio</b> Fruit 
Du 08/12/25 au 14/12/25	Céleri rémoulade Chipolatas rôties <b>Lentilles bio</b> à la Paysanne Fromage à la coupe Flamby 	Salade verte Hachis Parmentier <b>Fromage bio</b> Fruit 		Salade de perles Quenelle à la crème <b>Carottes Vichy Bio</b> Fromage à la coupe <b>Yaourt Bio</b> 	Vol au vent Blanquette Océane <b>Riz Bio</b> Fromage Salade de fruits 
Du 15/12/25 au 21/12/25	Betteraves bio en salade <b>Spaghetti Bio</b> à la Bolognaise Fromage à la coupe Fruit 	Velouté de « légumes d'hiver bio » Curry de pois chiche au lait de coco <b>Semoule Bio</b> Fromage <b>Yaourt bio</b> 		Salade fromagère Poisson meunière Purée de brocoli au kiri Fromage à la coupe <b>Compote Bio</b> 	Assortiments de feuilletés festifs Ballotine de poulet farcie, sauce aux marrons Pomme Duchesse La Bûche de Noël Papillotte et Mandarine 
Du 22/12/25 au 04/01/26	<b>Vacances de Noël</b>	<b>Vacances de Noël</b>	<b>Vacances de Noël</b>	<b>Vacances de Noël</b>	<b>Vacances de Noël</b>

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"