MOIS DE DECEMBRE

2026

Semaine du 30/11/2026 au 04/12/2026

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
30	Soupe de légumes	Steak haché de bœuf	Frites	Fruits	Fromage bio
1	Betteraves, œuf et mimolette en vinaigrette	Poulet sauté	Riz	Gâteau aux pommes et noix	
2	Crudités	Jambon braisé	Coquillettes au beurre	Compote	
3	Salade de riz au thon	Quiche lorraine	Poêlée de légumes	Yaourt nature bio	
4	Rillettes	Gnocchis crème forestière et grana		Crème dessert vanille	

Semaine du 07/12/2026 au 11/12/2026

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
7	Soupes de légumes	Rôti de porc à la diable	Lentilles	Flan au chocolat	
8	Chou blanc vinaigrette	Colin meunière	Riz	Paris Brest	
9	Crudités	Filet de dinde sauce échalotes	Purée de pommes de terre	compote	
10	Pâté cabane	Pennes sauce tomate et légumes		Yaourt nature bio	
11	Velouté de carottes au curry	Omelette	Pommes rissolées	Fruits	Fromage bio

Semaine du 14/12/2026 au 18/12/2026

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
14	Velouté de potiron	Carré de seitan	Riz	yaourt	
	Repas de Noël 				
15	Bouchée de pétoncles et son mesclun	Longe de veau braisée et son jus corsé	Pommes röstis en étoiles	Les bûches de la maison Dorleac	Clémentines et Père Noël en chocolat
16	Menu élaboré selon les effectifs				
17	Œuf dur mayonnaise	Feuilleté fromage	Poêlée de légumes	Beignet à la framboise	
18	Soupe de légumes	Filet de limande meunière	Riz	Compote	