

## MENUS DE DÉCEMBRE 2025 - ENFANTS DE 1 À 3 ANS

lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
Salade de riz Sauté de veau stroganoff Jardinière de légumes Yaourt aux fruits Clémentine	Betteraves vinaigrette Coquille bolognaise Emmental râpé Kiwi	Salade mexicaine Omelette au fromage Harcots verts en persillade Fromage blanc au lait entier nature Banane	Chou blanc vinaigrette Colin sauce provençale Riz pilaf Saint-nectaire assortiment de compotes	Salade de pommes de terre Sauté de dinde à la moutarde Purée de légumes Chanteneige Poire
lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
Haricots verts en salade Pot-au-feu Pommes de terre vapeur Petits-suisses aux fruits Ananas	Salade de boulgour Omelette aux fines herbes Carottes sautées ail et persil Rondelé Pomme	Céleri rémoulade Poulet rôti aux oignons Macaronis au beurre Yaourt nature lait entier assortiment de compotes	Coquillettes en salade Colin sauce poireaux Chou-fleur au gratin Mini Babybel Orange	Carottes râpées Goulasch de boeuf Semoule bio. Comté assortiment de compotes.
lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
Macédoine fromage blanc Sauté d'agneau aux herbes Riz aux épices cajun Yaourt à la vanille Kiwi	Fusillis en salade Colin sauce à l'oseille gratin de brocolis Edam Banane	Coleslaw Steak haché sauce tomate Coquillettes Fromage blanc au lait entier nature assortiment de compotes	Salade de pommes de terre Omelette provençale Haricots beurre persillés Emmental Poire	Toast rillettes de saumon Parmentier de canard forestier Crème dessert chocolat Clémentine
lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
Fermé	Fermé	Fermé	Férié	Fermé
lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
Salade de pommes de terre à l'indienne Omelette Jardinière de légumes Petit-suisse nature au lait entier Orange	Betteraves au cumin Sauté d'agneau aux épices Semoule Gouda Pomme bio.	Semoule en salade Poulet rôti paprika Purée de potiron Fromage blanc au lait entier sucré Clémentine	Férié	Carottes et céleri sauce paprika Steak haché sauce forestière Riz pilaf kiri assortiment de compotes

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"



plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bioc



Viande de porc français

fruit ou légume cuit



label rouge



Volaille française



viande d'agneau français



poche durable msc



fruit ou légume cru



végétarien  
Appellation d'origine protégée  
féculent

