



= repas végétarien

# Menus du mois de Décembre 2025

<b>L U N D I</b>	01  Betteraves crues, Boulettes de bœuf sauce tomate, Tortis Bio, Gruyère râpé, Poire au sirop.	08  Chili sin carne, Riz basmati, Tomme noire, Poire Williams.		15  Céleri rémoulade, Saucisse fumée, Gratin de courge, Babybel, Moelleux au chocolat.
<b>M A R D I</b>	02  Salade iceberg vinaigrette, Pilon de poulet grillé, Haricots verts persillés, Yaourt aux fruits.	09  Betterave cuite et feta, Steak haché, Purée de brocolis et menthe, Yaourt à boire.		16  Carottes râpées Bio, Raviolis épinards, Sauce fromagère, Banane.
<b>M E R C R E D I</b>	03  Accras de morue, Sauté de bœuf aux oignons, Riz long grain, Tomme blanche, Mandarine.	10  Pâté de campagne, Cordon bleu, Eble sauce tomate, Parmesan râpé, Clémentine.		17  Endives et emmental, Côte d'agneau, Patatoes, Compote de fruits.
<b>J E U D I</b>	04  Macédoine de légumes, Dahl de lentilles, Samos, Cookies au chocolat maison.	  11  <b>Repas de Noël</b> Blinis au saumon fumé et mousse aux herbes, Magret de canard grillé et sauce aux morilles, Panais rôti, Chavroux, Bûche maison aux marrons et papillotes.		18  <b>Menu choisi par Léna</b> Salade de tomate et dés d'emmental, Nuggets de poulet, Frites au four, Ketchup, Kiwi.
<b>V E N D R E D I</b>	05  Pizza au fromage, Nuggets de poisson, Purée de chou-fleur, Emmental, Pomme Bio.	  12  <b>Menu choisi par Nabil</b> Laitue et tomates cerises, Hoki pané, Coquillettes au beurre, Babybel, Pomme Bio.		19  Coleslaw, Paëlla aux fruits de mer, Mimolette, Suprêmes d'orange et cannelle.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

\*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)