

Thème du mois : le chocolat

MENU DE DÉCEMBRE 2025 (sous réserve de modification)





































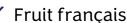




SEMAINE	Du 01/12 au 05/12	Du 08/12 au 12/12	Du 15/12 au 19/12	JOYEUX NOËL
LUNDI	Mortadelle et cornichons Chili con carne (1) CSP Riz 🍑 Fromage à la coupe Fruit	Radis noir à la croque au sel Steak haché au veau Choux fleur béchamel Poire pochée au chocolat	Betteraves rouges et mâche Médaillon de merlu sauce citronnée Purée de potimarron CSP Fromage à la coupe Fruit de saison	Joyeux Noël
MARDI	MENU VÉGÉTARIEN Taboulé (1) Lentilles au jus CSP Nugget de blé (1,6) Liégeois au chocolat (7,13)	Macédoine mayonnaise Poisson pané et citron (1,3) Épinards à la crème CSP Compote de pomme 🍑	MENU VÉGÉTARIEN Feuilleté au fromage Gratin de pâtes (1,7) Haricots verts à l'ail et persil Mousse au chocolat	
JEUDI	Potage maison ∃ Escalope de dinde à la crème Petits pois ॐ ∃ Brownies maison (1,3,7,13)	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées au miel et cacao Lasagnes de légumes et mozza (1,7) 습 Fromage à la coupe Fruit	Nems et sauce aigre douce Rougail saucisse PSP Riz 🍑 Ananas	Joyeuses Fêtes
VENDREDI	Salade verte et dés d'emmental Poisson à la bordelaise PSP Pomme de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Concombre vinaigrette Escalope de porc sauce moutarde Blé (1,7,11) Fromage blanc aux fruits rouges (7)	Repas de Noël	

*CAP FOCEAN La Rochelle **Préparé avec du lait entier fermier BBC +: peut contenir arachides, fruits à coques, œufs, gluten



















Fruit français Viande de France Label Rouge Produit local Agriculture biologique Bleu Blanc Cœur Africance Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Protégée Pêche durable (msc) PSP Préparé sur place CSP Cuisiné sur place Fauironnement





