
























Menu



DU 15 au 19 décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Velouté de légumes  Velouté de potimarron 	<u>REPAS DE NOËL</u> Assiettes de petites bouchées Océane	Salade Antillaise aux crevettes 	Salade Bricomo  Salade de quinoa et féta 	Salpicao  Salade d'avocat de thon
 PLAT PRINCIPAL	Chili sin carne 	Galette de Sarazin au parmentier de canard et aux pommes 	Paupiette de volaille 	Poisson du jour au beurre blanc 	Poulet au lait de coco et curry 
 ACCOMPAGNEMENT	Riz créole 	Salade gourmande	Pommes noisette 	Poêlée de Brocolis 	Coquillettes 
 PRODUIT LAITIER			Fromage	Fromage de chèvre	Fromage
 DESSERT	Petits fromages frais aux fruits Petits fromage frais sucré	Bûchette glacée chocolat vanille Friandises de Noël 	Bûche de Noël  <u>Goûter</u> Dessert maison	Kiwis Fruits de saison	Clémentines Litchis



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

