

MOIS DE DÉCEMBRE 2025				
LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Soupe de Légumes Poisson Épinards béchamel Gâteau au yaourt	Carottes râpées Lasagnes Végétariennes Compote/Fromage	Salade de boulgour Poulet tikka Petits pois carottes Yaourt/Fruit	Chou rouge râpé Tartiflette Poisson/Classique Fromage/Compote	Quesadillas au fromage Sauté de bœuf mexicain Riz Pudding au chocolat
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Bouillon de vermicelles Sauté de veau Haricots verts Yaourt/Fruit	Chou blanc aux dés de fromage Steak haché Pâtes Brioche perdue/Fruit	Cake au thon Wings de poulet Tajine de légumes Yaourt/Fruit	Salade de pâtes tricolores Pané végétarien Poêlée de courge Compote/Fromage	Carottes cascot Colin bordelais Semoule Panna cotta/Fruit
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade d'avocat Omelette au fromage Pommes de terre vapeur Fromage/Fruit	Radis noir/beurre Pizza Salade Fromage blanc/Fruit	Céleri rémoulade Tourte de légumes Purée de pois cassés Yaourt/Compote	Toast mousse de canard Dinde/Poisson pané PDT Twister Bûche de Noël	Soupe du chef Jambon blanc Pâtes Éclair au chocolat
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
				

Légende :

fruits et légumes crus

fruits et légumes cuits

viandes, poissons, œufs

féculents

produits laitiers

repas sans viande

Dessert Maison

Repas Noël

Boulangier : SAS Laurent Bruguières

Viandes françaises : Viandes occitanes

Fruits et légumes : les potagers du Midi

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Pour chaque plat à base de protéines animales, un substitut végétal est proposé aux enfants concernés tous les jours.

