

# MENU DU MOIS DE DÉCEMBRE 2025 ()Primaire

LUNDI	01/12	MARDI	02/12	MERCREDI	03/12	JEUDI	04/12	VENDREDI	05/12
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
SALADE AU MAIS ET AU THON		SURIMI AVEC SCE COCKTAIL				BETTERAVES VINAIGRETTE		SALADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	
ROTI DE DINDE AU JUS		TAJINE AGNEAU ET BOULETTES ABRICOTS AMANDES				OEUF BROUILLE AUX CHAMPIGNONS		DOS DE COLIN MEUNIERE	
MACARONI AU BEURRE		LEGUMES DE SAISON				TOMATES PROVENCALES		BLETTES	
TOMME BLANCHE		EMMENTAL				FOURNOLS		FROMAGE BLANC NATURE	
CLEMENTINE		BEIGNET AUX POMMES				FLAN PRALINE		CLEMENTINE	
LUNDI	08/12	MARDI	09/12	MERCREDI	10/12	JEUDI	11/12	VENDREDI	12/12
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
ENDIVE AUX POMMES ET AUX NOIX		TABOULE LIBANAIS MAISON				SOUPE AU POTIRON		FEUILLETE FROMAGE	
BOURGUIGNON DE BOEUF		AIGUILLETTE POULET PAPRIKA				OEUF A LA COQUE		DOS DE MERLU SCE BEURRE BLC	
ECRASEE DE PDT AUX HERBES		CAROTTE RONDELLE VICHY				POMMES DE TERRE SAUTÉES		RIZ ET FONDUE DE POIREAUX	
FROMAGE BLANC AU SUCRE		BUCHE PILAT				CANTAL AOP		RONDELE NATURE	
ORANGE FRUIT		FLAN PATISSIER				BANANE FRUIT		CREME DESSERT CARAMEL	
LUNDI	15/12	MARDI	16/12	MERCREDI	17/12	JEUDI	18/12	VENDREDI	19/12
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
SALADE DE CHOU FLEUR		BLE AU MAIS POIVRONS ET OEUFS				BATAVIA AUX CROUT. ET CHEVRE		MOUSSE DE CANARD	
HAUT DE CUISSE DE PLT AU JUS		COTE DE PORC VPF GRILLEE				BLANQUETTE DINDE A L'ANCIENNE		ROTI DE BOEUF SCE FORESTIERE	
FARFALLES AU BEURRE		ECRASE DE BUTTERNUT				RIZ BASMATI		DUO H. VERTS SAUCE A LA NOISETTE PDT DUCHESSE	
PETIT MOULE NATURE		BRIE				EMMENTAL		COMTE ORIGINE AOP	
CREME DESSERT VANILLE		SEMOULE AU LAIT AU CARAMEL				ANANAS F		SAPIN VANILLE	
LUNDI	22/12	MARDI	23/12	MERCREDI	24/12	JEUDI	25/12	VENDREDI	26/12
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX		CHAMPIGNONS EN REMOULADE				SALADE COLESLAW		PIZZA ROYALE	
EMINCE DE DINDE AU JUS		SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE AUX LENTILLES BIO				EMINCE BOEUF MARINE MAITRE D'HOTEL		COEUR DE FILET DE MERLU BLC	
CAROTTES VICHY		FECULENT DU JOUR				POMMES DE TERRE SAUTÉES		BROCOLIS SAUCE BECHAMEL	
YAOURT NATURE		FOURNOLS				COULOMMIER		MIMOLETTE	
POIRE		YAOURT AUX FRUITS				CREME BRULEE		BANANE FRUIT	
LUNDI	29/12	MARDI	30/12	MERCREDI	31/12	JEUDI	01/01	VENDREDI	02/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
SALADE MELANGEE		TABOULE LIBANAIS MAISON				SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE		OEufs DURS SAUCE COCKTAIL	
OMELETTE AU FROMAGE		ROTI VEAU AU JUS				DOS DE COLIN MEUNIERE MSC		COTE DE PORC AU CURRY	
POMMES DE TERRE BOULANGERE		NAVETS CONFITS				POTIRON ROTI AU THYM		MELANGE AUX 3 CEREALES	
TOMME BLANCHE		PYRENEES				FROMAGE BLANC NATURE		CANTAL AOP	
CLEMENTINE		FLAN A LA VANILLE SCE CARAMEL				TARTE Tatin		ORANGE FRUIT	

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*