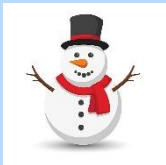


# Menu Décembre 2025

	<u>Dates</u>	<u>Soupe</u>	<u>Crudités</u>	<u>Plat principal</u>	<u>Dessert</u>
	Lundi 01	Carotte	Salade	Poisson meunière- Pois Carottes	Fruit
	Mardi 02			Boudin Blanc - Compote - Purée	Laitage
	Jeudi 04	Champignons	Carottes	Poulet Basquaise - Riz	Compote
	Vendredi 05			Steaks Suisses - Sauce Tomate - Blé	Buffet Desserts
	Lundi 08	Brocoli	Tomate Mozzarella	Fish Sticks - Purée - Pois Carottes	Fruit
	Mardi 09			Filet de Volaille - Risotto Champignons - Légumes Grillés	Laitage
	Jeudi 11	Tomate	Maïs	Rôti - Gratin Dauphinois - Haricots Verts	Mousse au Chocolat
	Vendredi 12			Boulettes Sauce Tomate - Pâtes	Buffet de Desserts
	Lundi 15	Courgette	Roquette	Gyros - Riz - Poivrons Confits	Fruit
	Mardi 16			Curry de poisson - Blé - Julienne	Cake aux Fruits
	Jeudi 18	Oignons (gruyère et croutons)	Salade italienne	Couscous Poulet	Desserts antigaspi
	Vendredi 19			Spaghetti Bolognaise	Buffet de Desserts
	Lundi 22	<div>Vacances d'hiver</div> <div></div>			
	Mardi 23				
	Jeudi 25				
	Vendredi 26				

**INFORMATION IMPORTANTE (selon la circulaire 5313 du 23/6/2015)** : certaines préparations qui composent nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Tous les constituants de nos repas sont susceptibles de varier. Voici la liste des ingrédients : fruits à coque, sauces, arachides, lait, soja, moutarde, lupin, œufs, poisson, crustacés, mollusques, gluten, graines de sésame, céleri, sulfites. Toutes les questions relatives aux allergènes peuvent être posées au cuisinier

