



## Semaine du 15 au 19 décembre 2025

		Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19 = repas de Noël
<b>Sans Viande</b>	<b>Entrée</b>	Tarte thon et tomate 5-6-10-11	Salade de blé quinoa 5-9-14	Betteraves rouges 9-14	Salade coleslaw 9-10-14	Salade Marco Polo surimi 5-6-9-11-14
	<b>Plat</b>	Falafel Végétale 10	Pané blé tomates mozzarella 5-6	filet de colin pané 5-6-10-11	Quenelle sauce tomate AB BIOLOGIQUE 5-6-10	Pavé de saumon sauce Hollandaise jus=2-5-6-9-10-11-14
		Gratin de blettes 5-6	Courgettes à la crème 6	Purée de céleri 2-6	Mélange 3 céréales 5-6	Pommes croquette 5-10
		Tarte thon et tomate 5-6-10-11	Salade de blé quinoa 5-9-14	Pâté croute / cornichon 5-6-10	Salade coleslaw 9-10-14	Mousse de foie canard / toast 5-6
		Sauté de veau jus=2-5-6-9-10-14	Pané blé tomates mozzarella 5-6	Noix de joue de porc à la moutarde (UE) jus=2-5-6-9-10-14	Fricadelle (UE) jus=2-5-6-9-10-14	Pavé de saumon sauce Hollandaise jus=2-5-6-9-10-11-14
		Gratin de blettes 5-6	Courgettes à la crème 6	Purée de céleri 2-6	Mélange 3 céréales AB BIOLOGIQUE 5-6	Pommes croquette 5-10
<b>Avec Viande</b>	<b>Entrée</b>	Tarte thon et tomate 5-6-10-11	Salade de blé quinoa 5-9-14	Pâté croute / cornichon 5-6-10	Salade coleslaw 9-10-14	Mousse de foie canard / toast 5-6
	<b>Plat</b>	Sauté de veau jus=2-5-6-9-10-14	Pané blé tomates mozzarella 5-6	Noix de joue de porc à la moutarde (UE) jus=2-5-6-9-10-14	Fricadelle (UE) jus=2-5-6-9-10-14	Pavé de saumon sauce Hollandaise jus=2-5-6-9-10-11-14
		Gratin de blettes 5-6	Courgettes à la crème 6	Purée de céleri 2-6	Mélange 3 céréales AB BIOLOGIQUE 5-6	Pommes croquette 5-10
		Beaufort 6	Yaourt nature AB BIOLOGIQUE 6	Brebis AC 6	Vache qui rit AB BIOLOGIQUE 6	St Maure AC 6
	<b>Dessert</b>	Fruit de saison AB BIOLOGIQUE	Compote	Fruit de saison AB BIOLOGIQUE	Fruit de saison AB BIOLOGIQUE	Sapin chocolat / clémentine 3-5-6-10



Agriculture biologique



Indication géographie protégée



Viande Française



Fait maison

\* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement



Produit de Savoie



Région ultrapériphérique



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Issu de la pêche durable



Issu d'une exploitation de haute valeur environnementale

<b>Listes des allergènes :</b>	1 . Arachide	4 . Fruits de mer / Crustacés	7 . Lupin	10 . Oeuf	13 . Soja
	2 . Céleri	5 . Gluten (blé)	8 . Mollusques	11 . Poisson	14 . Sulfites et Anhydride sulfureux
	3 . Fruits à coque	6 . Lait / Lactose	9 . Moutarde	12 . Sésame	