







Semaine du 15 au 19 décembre 2025

		Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19 = repas de Noël
Sans Viande	Entrée	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
	Plat	Falafel Végétale 10	Pané blé tomates mozzarella 5-6	filet de colin pané 5-6-10-11	Quenelle sauce tomate AB 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
Avec Viande	Entrée	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
	Plat	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 5-6	Pommes croquette 5-10
	Produit laitier	Beaufort  6	Yaourt nature AB 6	Brebis  6	Vache qui rit AB 6	St Maure  6
	Dessert	Fruit de saison AB 3-5-6-10	Compote	Fruit de saison AB 3-5-6-10	Fruit de saison AB 3-5-6-10	Sapin chocolat / clémentine 3-5-6-10



Agriculture biologique



Indication géographique 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

Listes des allergènes :

1 . Arachide

2 . Céleri

3 . Fruits à coque

4 . Fruits de mer / Crustacés

5 . Gluten (blé)

6 . Lait / Lactose

7 . Lupin

8 . Mollusques

9 . Moutarde

10 . Oeuf

11 . Poisson

12 . Sésame

13 . Soja

14 . Sulfites et Anhydride sulfureux