

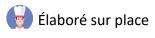


sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
S4 01/12 Au 05/12/25	Feuilleté fromage Poisson MSC sauce moutarde Brocolis vapeur Dessert lacté	Salade verte Omelette Épinard pomme de terre béchamel Pâtisserie	Salade boulgour/crevette/mayo Sauté de veau Haricot vert vapeur Fruit de saison	Carottes râpées Saucisse grillée Cassoulet Fromage a la coupe	Velouté poireaux pomme de terre Lasagne bolognaise (viande hachée de bœuf) Fruit de saison
S1 08/12 Au 12/12/25	Émincé de dinde cumin Risotto champignons Laitage Fruit de saison	Chou rouge/féta Carbonade flamande boeuf Potimarron rôti Pâtisserie	Potage de légumes Brandade de poisson Fruit de saison	Salade verte/endive Ratatouille d'hiver/légumineuse Semoule Fromage a la coupe	Duo betterave crue/cuite Haut de cuisse poulet Pommes de terre sautées Dessert lacté
S2 15/12 Au 19/12/25	Chou chinois Chili végétal haricots rouges Riz de Camargue IGP Dessert lacté bio	Thon mayonnaise tartiflette pomme de terre à l'émincé de dinde Fruit de saison	Taboulé d'hiver Poisson meunière Petits pois cuisinés Laitage bio	Salade de lentilles/féta Sauté de mouton Butternut rôti Fruit de saison	Menu de NOEL Sirop de grenadine Velouté potimarron/crouton/marron Filet de poulet curry/coco Pommes noisettes Panna cotta fruits rouge /spéculoos
S3 22/12 Au 26/12/25	Salade verte Sauté de porc /ananas Pâtes Iaitage	Salade de blé /fromage Poisson pané Haricot vert persillé Fruit de saison	Tajine de légumes de saison Aux fruits secs Semoule bio fromage	Férié Noël	Cuisine fermée : livraison par Vitalescence
	Cuisine fermée : livraison par Vitalescence	Cuisine fermée : livraison par Vitalescence	Cuisine fermée : livraison par Vitalescence	Férié- Nouvel An	Cuisine fermée : livraison par Vitalescence



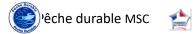














Tel Cuisine centrale: 05 34 26 01 84