

Menus Décembre 2025

Lundi 01/12 : Poulet rôti, pommes grenailles et légumes croquants ● Yaourt ●
Mardi 02/12 : Boulettes sauce tomate, penne ●● Fruit. 🐷
Jeudi 04/12 : Couscous aux légumes et légumineuses (végé) ●●● Crème chocolat ●
Vendredi 05/12 : Filet de hoki meunière sauce tartare, potée au chou ●●●● Spéculoos ●

Lundi 08/12 : Saucisse de volaille, brocolis à la crème, riz ●●●● Fruit.
Mardi 09/12 : Tortellini ricotta, crème de tomate (végé) ●●●● Yaourt ●
Jeudi 11/12 : Sauté de porc, poêlée de légumes, pommes natures ● Flan ●● 🐷
Vendredi 12/12 : Colin pané, stoemp aux choux de Bruxelles ●●●● Biscuit ●

Lundi 15/12 : Vol-au-vent aux champignons, riz sauvage ●● Fruit.
Mardi 16/12 : Nouilles sautées aux légumes (végé) ●●●● Crème vanille ●
Jeudi 18/12 : Burger de bœuf, crudités, purée aux panais ●● Yaourt ●
Vendredi 19/12 : Rôti de dinde, compote, pommes sautées ● Cookie ●●●

**Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même ; l'essentiel est
« Fait Maison ».**

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.

**Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes, des traces
peuvent donc subsister.**

●Lait ●Gluten ●Œuf ●Poisson ●Soja ●Céleri ●Crustacés ▼Arachides ●Moutarde
■Fruits à coques ●Sésame ●Sulfite ●Lupin ○Mollusques 🐷 Porc