



Menus du 24 Novembre au 19 Décembre 2025
Cournonsec - 20%



	S48 Du 24 au 28 novembre 2025	S49 Du 01 au 05 Décembre 2025	S50 Du 08 au 12 Décembre 2025	S51 Du 15 au 19 Décembre 2025
LUNDI	<p>Tarte butternut comté</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>/</p> <p>Pomme de Mauguio</p>	<p>/</p> <p>Paupiettes de veau sauce forestière</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Clémentine bio Corse</p>	<p>/</p> <p>Sauté de bœuf bio sauce stgonoff</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Purée pomme poire bio</p>	<p>/</p> <p>Escalope panée végétale</p> <p>Epinards bio à la crème</p> <p>Bûche de chèvre (coupe)</p> <p>Pomme bio de Mauguio</p>
MARDI	<p>Sauté de bœuf bio sauce mironton</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Clémentine bio Corse</p>	<p>Potage</p> <p>Saucisses de Francfort * *SP: Cari de lentilles au potiron</p> <p>Lentilles</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Choucroute* (Chou, pommes de terre, saucisson à l'ail, saucisse de strasbourg) *SP: Choucroute de la mer</p> <p>Coulommiers bio (coupe)</p> <p>Pomme de Mauguio</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Boulettes de bœuf bio bourguignon</p> <p>Pommes de terre cube</p> <p>Flan vanille nappé caramel bio</p>
MERCREDI	<p>Potage</p> <p>Gratin de coquillettes aux dés de jambon* *: Gratin de saumon aux coquillettes</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Blanquette de poulet</p> <p>Torsades</p> <p>Emmental (coupe)</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Petits pois</p> <p>St Nectaire</p> <p>Banane</p>	<p>Parmentier de bœuf aux patates douces</p> <p>(Plat complet)</p> <p>Tarte sablée chocolat</p> <p>Père Noël en chocolat</p>
JEUDI	<p>Salade coleslaw bio</p> <p>Chili sin carne végétarien bio</p> <p>Riz bio</p> <p>Yaourt fermier abricot</p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Salade verte bio (vinaigrette à part)</p> <p>Tortellini bio ricotta épinards</p> <p>Yaourt aux fruits bio</p> <p>Madeleine</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Tajine de pois chiches bio</p> <p>Semoule</p> <p>Carré de l'Est (coupe)</p> <p>Mousse au chocolat bio</p>	<p>Tarte aux deux saumons</p> <p>Filet de poulet aux marrons</p> <p>Pommes pin</p> <p>Entremet chocolat</p> <p>Père Noël en chocolat</p>
VENDREDI	<p>Dos de colin pané</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Edam bio</p> <p>Purée de fruit du chef</p>	<p>Hoki à l'oseille</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt fermier myrtille</p> <p>Kiwi bio</p>	<p>Potage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cake au chocolat du chef</p>	<p>Dos de colin pané</p> <p>Petits pois</p> <p>Pointe de brie (coupe)</p> <p>Clémentine bio de Corse</p>
<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Brocolis</p> <p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Epinards à la crème</p> <p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Chou fleur béchamel</p> <p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées</p>				
Legende	<p> Labels (Egalim) AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p> Produit local * Présence de porc</p> <p> Viande Française</p> <p> Recette du Chef</p> <p> FranceAgriMer : Aide UE à destination des écoles</p>			
<p>Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiés.</p> <p>Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.</p>				

