

MENU SEMAINE N°50 DU LUNDI 08 DECEMBRE 2025 AU DIMANCHE 14 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Friand hot dog 1-, 7-	Salade de carotte à l'orange 	Salade de pâte au thon 1-, 3-, 4- 	Salade de chou-fleur haricot vert 3- 	Salade coleslaw aux raisins et curry 10-, 3-, 12- 
Salade verte 10-, 12- 	Salade verte 10-, 12- 	Salade verte 10-, 12- 	Salade verte 10-, 12- 	Salade verte 10-, 12- 
Velouté de brocolis 7- 	Velouté provençale 9-, 7- 	Soupe thaï aux légumes 9-, 1-, 4-, 6- 	Velouté de carotte au lait de coco 9- 	Poisson blanc sauce échalotes moutarde 7-, 10-, 4-, 12- 
Friand au fromage 1-, 7-, 3-	Salade d'endives, céleri et pommes 9-, 10-, 12- 	Salade de pâte au jambon 1-, 3-, 12- 	Salade de tomates, petits pois et chou-fleur 10-, 12- 	Plat végétarien
Cervelas oberoïs 7-	Sauté de bœuf au paprika 7-, 12- 	Steak de thon mariné à l'estragon et cumin 4-, 12- 	Tartiflette 7-, 12- 	Haut de cuisse de poulet grillé 
Poisson blanc sauce bordelaise 1-, 4- 	Fish and chips de poisson blanc 1-, 4- 	Sauté de porc au Colombo 	Tartiflette végétarienne 7-, 6-, 12- 	Poêlée villageoise
Plat végétarien	Pavé de saumon sauce citronnée 7-, 4-, 12-	Plat végétarien	Légumes à la dauphinoise 9-, 7- 	Riz pilaf 
Poêlée des légumes	Plat végétarien	Poêlée méridionale 	Poêlée Indienne	Tomme de Reinach 7- 
Poêlée de légumes grillés	Chou blanc braisé 7- 	Purée de pomme de terre 7-	Tomme de Reinach 7- 	Yaourt nature sucré bio 7- 
Gnocchi 1-, 7- 	Purée de patate douce et marron 	Tomme de Reinach 7- 	Faisselle à la crème 7-	Gouda 7-

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général

MENU SEMAINE N°50 DU LUNDI 08 DECEMBRE 2025 AU DIMANCHE 14 DECEMBRE 2025

Tomme de Reinach 7- 	Crozet à la crème 1-, 7-, 3- 	Yaourt nature sucré bio 7- 	Bleu du Vercors 7- 	Compote de fruits
Yaourt nature sucré bio 7- 	Tomme de Reinach 7- 	Buchette de chèvre 7- 	Beignet au chocolat/noisette 8-, 1-, 7-, 3-, 6- 	Pain 1- 
Bleu de Bresse 7- 	Faisselle au coulis de fruits rouges ou jaunes 7- 	Clémentine	Pain 1- 	
Eclairs à la vanille/chocolat/cafè 1-, 7-, 3-, 6- 	BRIE 7- 	Pain 1- 		
Pain 1- 	Banane			
	Pamplemousse			
	Petit pot de crème au Génépi 7-, 3- 			
	Tartelette aux pralines 8-, 1-, 7- 			
	Pain 1- 			

 Bio  Origine Garantie  Pêche Durable

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général

MENU SEMAINE N°50 DU LUNDI 08 DECEMBRE 2025 AU DIMANCHE 14 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Diner	Diner	Diner	Diner	Diner
Salade de chou vert 1-, 10-, 3-, 12- 	Salade d'endive au bleu 8-, 7-, 10-, 12- 	Œufs durs mayonnaise 3- 	Céleri aux pommes et noix 9-, 8-, 7-, 10-, 12- 	
Salade verte 10-, 12- 	Salade verte 10-, 12- 	Salade verte 10-, 12- 	Salade verte 10-, 12- 	
Céleri rémoulade 9-, 10-, 3-, 12- 	Chou blanc sauce soja 1-, 6- 	Escalope de dinde Viennoise 1- 	Saucisse de Montbéliard 7- 	
Pizza Cheddar	Curry de dinde au lait de coco 7- 	Cordon bleu végétal 1-, 7- 	Plat végétarien	
Divers légumes	Plat végétarien	Divers légumes	Divers légumes	
Pâte cœur de blé 1-, 7- 	Divers légumes	Coquillettes 1-, 7- 	Semoule aux épices 1-, 12- 	
Tomme de Reinach 7- 	Pommes rissolées	Tomme de Reinach 7- 	Tomme de Reinach 7- 	
Yaourt nature sucré bio 7- 	Tomme de Reinach 7- 	Yaourt nature sucré bio 7- 	Yaourt nature sucré bio 7- 	
TOMME BLANCHE 7- 	Yaourt nature sucré bio 7- 	Saint Marcellin 7- 	Camembert 7- 	
Gâteau de semoule 1-, 7-, 3- 	Buche du pilaf 7- 	Cookies 1-, 7-, 3-, 6- 	Clémentine	
Pain 1- 	Liégeois aux fruits 7- 	Pain 1- 	Pain 1- 	

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général

 Bio   Origine Garantie

Pain



 Bio   Origine Garantie

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général