

# Menu de la semaine 50 du 8 AU 12 DECEMBRE 2025



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Sous réserve des disponibilités de produits, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Midi	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi	Jeudi 11	Vendredi 12
Pain	Pain Local	Pain bio Local (Feu de bois)		Pain Local	Pain Local
Entrées	Duo de choux "Rien ne se perd" Salade composée du jour			Carottes râpées "Rien ne se perd" Salade composée du jour	Salade de radis "Rien ne se perd" Salade composée du jour
Plat principal	Escalope viennoise Poisson FRAIS du jour			Sauté de porc Poisson FRAIS du jour	Tortellini
Accompagnements	Blé Brocolis			Purée Salsifis	Fondue de poireaux
Produits laitiers	Assortiment de fromages et laitages Yaourt			Assortiment de fromages et laitages Yaourt	Assortiment de fromages et laitages Emmental
Desserts	Donut Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits			Muffin Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits	Tarte chocolat orange Dessert du chef Compote du jour Corbeille de fruits
A Volonté raisonnablement	Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO		Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO	Pommes bio Féculent BIO Légumes BIO
En marron Viande fraîche	= Produits locaux	= La ferme de Coeur	= Produits frais		
En bleu laitages	= Produits biologiques	= Végétarien	= Recette du chef		
En vert fruits ou légumes frais	= Viande origine France				

Les 14 Allergènes les plus courants

A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H: Fruits à coques I: Céleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites M: Lupin N: Mollusques

Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

**newrest**  
restauration

**LES PLATS SURLIGNÉS EN JAUNE SONT PROPOSÉS EN PRIORITÉ POUR UN BON ÉQUILIBRE DU MENU AINSI QUE POUR LES CLASSES DE MATERNELLES / PRIMAIRE**