

du 15 au 21 decembre 2025

SEMAINE 51	PROVENANCE
PLAN 1	
<i>Salade méli mélo de saison vinaigrette</i> <i>Lasagnes pur bœuf sauce tomate</i> <i>Lasagnes au poisson sauce tomate</i> <i>tomme pyrennées</i> <i>Produits laitiers français</i>	<i>ferme de romé bio</i> <i>maison et terroir abattoir</i> <i>maison et msc</i> <i>jura</i> <i>campagne de France</i>
<i>carotte au citron bio</i> <i>Nuggets de volaille - Petits pois à l'étuvée</i> <i>Nuggets de poisson - petits pois à l'étuvée</i> <i>emmental français</i> <i>Fruit cru bio saison circuit court</i>	<i>ferme de romé bio</i> <i>negoce et région</i> <i>negoce et région</i> <i>français</i> <i>mirabio vergers st aignan ou responsable</i>
<i>Petit croque fromage - salade verte bio</i> <i>Bouchée à la reine volaille champignons quenelle</i> <i>Bouchée à la reine VG champignons quenelle</i> <i>riz pilaf</i> <i>Vache qui rit - Fruit bio frais saison circuit court</i>	<i>maison et bio ferme de romé</i> <i>maison et terroir</i> <i>maison et terroir</i> <i>maison</i> <i>bel et mirabio vergers st aignan ou responsable</i>
<i>JOURNEE VEGETALE</i> <i>Potage bio de saison (butternet potiron)</i> <i>Gratin de choux fleurs et pdt à la crème et œufs florentine</i> <i>Fromage frais</i> <i>Crème dessert vanille</i>	<i>ferme de romé bio</i> <i>maison et local</i> <i>France</i> <i>campagne de France</i>
MENU DE NOEL THEME <i>Tagliatelles au saumon frais et saumon fumé</i> <i>Roti de dinde farcie aux marrons - Pommes noisettes</i> <i>Paupiette de saumon - Pommes noisettes</i> <i>Fromage de Fete</i> <i>Gateau de Noel</i>	<i>maison et msc</i> <i>abattoir terroir - et région</i> <i>negoce et region</i> <i>meuse</i> <i>pâtisserie de région</i>
<i>Chapon en sauce - pommes dauphines</i> <i>Gateau au chocolat</i>	<i>landes et région</i> <i>maison</i>

ANIMATION MENU DE NOEL