



Menus du mois de décembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 01-déc	MARDI 02-déc	MERCREDI 03-déc	JEUDI 04-déc	VENDREDI 05-déc	SAMEDI 06-déc	DIMANCHE 07-déc
MENU DU MIDI	VELOUTÉ DE CAROTTES	AVOCAT VINAIGRETTE	SALADE VERTE/EMMENTAL	SALADE D'ENDIVES	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE BROCOLIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	RISSOLETTE DE VEAU PANÉ	COLIN SAUCE ARMORICAINE	CHOU FARCI BRAISÉ	PÂTES AUX BOULETTES	POISSON PANÉ	HACHIS PARMENTER	POULET RÔTI
	GRATIN DE CHOUX-FLEURS	RIZ	SEMOULE		BOUCANÉ D'ÉPINARDS		PETITS POIS A LA FRANCAISE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
	SALADE DE FRUITS	PÊCHE AU SIROP	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE		POTAGE	POTAGE	POTAGE
	PENNE AUX LÉGUMES	TARTE AUX POIREAUX	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	SOUPE A L'OIGNONS ET CROÛTRONS	GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON	OMELETTE ET RATATOUILLE	FLAN DE CAROTTES
	LAITAGE	SALADE AU ROQUEFORT	FROMAGE	LAITAGE			LAITAGE
	COMPOTE	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE	MOSAÏQUE DE FRUITS	COMPOTE	FROMAGE	MOSAÏQUE DE FRUITS

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois de décembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 08-déc	MARDI 09-déc	MERCREDI 10-déc	JEUDI 11-déc	VENDREDI 12-déc	SAMEDI 13-déc	DIMANCHE 14-déc
MENU DU MIDI	SALADE DE BETTERAVE	PAMPLEMOUSSE	SALADE MELANGEE	SALADE DE RIZ (thon) Bio	SALADE ICEBERG AU ROQUEFORT	CONCOMBRE/FETA/ MENTHE	TERRINE DE LÉGUMES
	CRÊPE CHAMPIGNONS FROMAGE	GRATIN DE POISSON	RÔTI DE DINDE AUX HERBES HERBES	SAUCISSE DE TOULOUSE	MOULES MARINIÈRE BIO	LAMELLE DE VOLAILLE KEBAB	CANNELONI
	CHOUX DE BRUXELLE PERSILLÉS	PÂTES	FLAGEOLETS	GRATIN D'ENDIVES	GALETTES DE POMMES DE TERRE	SEMOULE/LEGUMES COUSCOUS	
	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	FROMAGE	LAITAGE	PÂTISSERIE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
	PALET BRETON	FRUIT	MOSAÏQUE DE FRUITS	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	JAMBON	OMELETTE	HARICOTS VERTS FAÇON BARRIGOULE	LASAGNES DE LÉGUMES Bio	PIZZA AU CHORIZO	GRATIN DE CHOUX FLEURS	NUGGETS DE POULET
	PURÉE	POIREAUX EN SALADE	FROMAGE	LAITAGE	SALADE NICOISE	ET POMME DE TERRE BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES/RIZ
	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT NATURE	COMPOTE	FROMAGE	COMPOTE	ABRICOT AU SIROP	LAITAGE

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois de décembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 15-déc	MARDI 16-déc	MERCREDI 17-déc	JEUDI 18-déc	VENDREDI 19-déc	SAMEDI 20-déc	DIMANCHE 21-déc
MENU DU MIDI	TARTE AUX OIGNONS- JAMBON	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE		TERRINE AUX 2 POISSONS	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE BETTERAVE
	SAUTÉ DE PORC AUX HERBES	FILET DE COLIN SAUCE ANANAS	BOUDIN AUX POMMES	COUSCOUS	POISSON BORDELAISE	BOULETTES DE BOEUF AUX ECHALOTES	CUISSE POULET BASQUAISE
	PURÉE DE LÉGUMES VERTS	RIZ AUX CREVETTES	PURÉE	SEMOULE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	GRATIN DE CHOUX FLEURS	PÂTES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	ILE FLOTTANTE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	SALADE DE FRUITS	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	SALADE D'AGRUMES	FRUIT	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
	PÂTES DE POIS CHICHE SAUCE CRÈME-CHÈVRE- POIVRON	PIZZA AUX FROMAGES	NUGGETS DE FROMAGE	TARTE AUX FROMAGES	CHILI AUX LÉGUMES	HARICOTS VERTS FAÇON BARRIGOULE	JAMBON
	BISCUIT	SALADE	POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE D'EBLY	RIZ	SEMOULE	PURÉE DE CÉLERI
	COMPOTE	PÊCHE AU SIROP	MOUSSE CAFÉ	FLAN VANILLE	COUPELLE DE FRUITS	COMPOTE	LAITAGE

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois de décembre 2025

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 22-déc	MARDI 23-déc	MERCREDI 24-déc	JEUDI 25-déc	VENDREDI 26-déc	SAMEDI 27-déc	DIMANCHE 28-déc
MENU DU MIDI	POTAGE PARMENTIER AUX CAROTTES	SALADE DE CHAMPIGNONS	TABOULÉ	<i>TERRINE DE SAUMON</i>	SALADE VERTE	SALADE D'EBLY	ŒUF/ASPERGES
	CROUSTI FROMAGER	QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA	ESCALOPE DE VOLAILLE MARINÉE	<i>CUISSE DE CANETTE SAUCE FORESTIÈRE</i>	BRANDADE DE MORUE	PAUPIETTE DE LAPIN	SAUCISSES AU LENTILLES
	BLETTES A LA PROVENÇALE	RIZ BIO	PURÉE DE BROCOLIS	<i>PURÉE DE CAROTTES AU MIEL-CRUMBLE DE NOISETTE / FAGOT DE HARICOTS VERTS</i>		POIREAUX A LA CREME BIO	
	ILE FLOTTANTE	LAITAGE	FROMAGE	<i>BRIE/MÂCHE-RAISIN</i>	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
		FRUIT	COMPOTE	<i>BUCHETTE CHOCO- PRALINÉ</i>	COMPOTE	COUPELLE DE FRUITS	PÂTISSERIE
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	<i>PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU</i>	POTAGE	POTAGE	COMPOTE	POTAGE
	BOULETTES DE VOLAILLE AUX ÉPICES	OMELETTE ET ÉPINARDS	<i>BOUDIN BLANC / POMMES DE TERRE GRENAILLE ET POÊLÉE GOURMANDE</i>	COQUILLETES AU JAMBON	QUICHE LORRAINE	MACARONI À LA PROVENÇALE	CRÊPE FROMAGE/ CHAMPIGNONS
	AUX POMMES DE TERRE RÔTIES		<i>CLÉMENTINE</i>		SALADE DE BETTERAVE	(emmental râpé)	CAROTTES CUITES EN SALADE
	CRÈME CARAMEL	FROMAGE	<i>CHARLOTINE FRUITS ROUGE/VANILLE</i>	COMPOTE	LAITAGE	COMPOTE	MOUSSE AU CHOCOLAT

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.



Menus du mois de décembre 2025 - janvier 2026

PORTAGE DE REPAS À DOMICILE

	LUNDI 29-déc	MARDI 30-déc	MERCREDI 31-déc	JEUDI 01-janv	VENDREDI 02-janv	SAMEDI 03-janv	DIMANCHE 04-janv
MENU DU MIDI	SALADE CHINOISE	LENTILLES EN SALADE	CELERI REMOULADE	AUMONIERE CROUSTILLANTE DE GAMBAS	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	POIS CHICHES EN SALADE
	NEMS	POISSON PANÉ	POULET RÔTI	FILET DE VOLAILLE SAUCE MARRONS	PÂTES AU THON	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE	LASAGNES DE LÉGUMES
	RIZ CANTONNAIS	FENOUIL À LA TOMATE	PURÉE DE CAROTTES	PURÉE DES BOIS- TRILOGIE DE LEGUMES		SEMOULE	
	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	BRIE/MÂCHE-RAISIN	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	COMPOTE	BUCHETTE MANGUE/PASSION	FRUIT	COUPELLE FRUITS	GALETTE DE ROIS
MENU DU SOIR	POTAGE	POTAGE	CROUSTADE ESCARGOT DE BOURGOGNE	SOUPE AU PISTOU	POTAGE	COMPOTE	POTAGE
	GRATIN DE BLETTES	CORDON BLEU	PAVÉ DE SAUMON BEURRE BLANC / RIZ- POINT D'ASPERGE- TOMATE RÔTIE	VEGE	JAMBON	RIZ AU CHORIZO (petit pois/poivron sce to)	OMELETTE NATURE
	FROMAGE	CORDIALE DE LÉGUMES	CLÉMENTINE	YAOURT	HARICOTS BEURRE/FLAGEOLETS		POMMES SAUTÉES
	COMPOTE	COMPOTE	TOURBILLON CHOCO- PRALINÉ	COMPOTE	FROMAGE	COMPOTE	LAITAGE

INFORMATIONS IMPORTANTES : Les menus peuvent varier suivant les approvisionnements et les régimes.

ORIGINES VIANDES : Porc/bœuf/veau/agneau non labélisé (CEE), Porc/bœuf/veau/agneau labélisé SIQO et BIO (FR), Volaille (FR)

NE JAMAIS CONGELER UN REPAS, ils doivent être stockés dans un réfrigérateur à 3°C jusqu'au moment de leur consommation immédiate

Depuis le 1er juillet 2015, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, rend obligatoire l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées. Un tableau en ligne est disponible.