

# DEJEUNER

Lundi 15 Décembre 2025

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Goulash de boeuf Bio					X	X								
Pizza fermière					X	X								
Ecrase de pomme de terre						X								
Gratin de brocolis		X			X	X								
Plateaux de fromage						X								
Fruit de saison Bio	absence d'allergene													
Tarte noix de coco					X	X				X				
Yaourt aromatisé						X								
Pain Individuel					X									
Concombre sauce bulgare Bio						X								
Potage Saint-Germain <FM>		X				X								
Salade bar à composer						X			X	X	X			
Salade Marco Polo "Syrec"		X	X	X	X	X			X	X	X		X	

Mardi 16 Décembre 2025

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Aiguillette de poulet à la moutarde à l'ancienne					X	X			X					X
Filet de colin sauce beurre blanc		X	X		X	X		X		X	X			
Poêlée de courgette et champignons														X
Tagliatelle au beurre					X	X				X				
Eclair au chocolat				X	X	X				X			X	
Fruit de saison Bio	absence d'allergene													
Semoule au lait caramel					X	X				X				
Pain Individuel					X									
Potage Minestrone		X			X	X			X	X				
Salade de choux blanc au sésame					X				X			X	X	X
Saucisson sec Label Rouge et cornichon						X			X					X

Mercredi 17 Décembre 2025

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTAC ES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQ UES	MOUTARD E	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Velouté de Lentilles Bio local						X								
As pizza au chorizo				X	X	X			X	X			X	
Poulet roti Label Rouge	absence d'allergene													
Steak de thon sauce vierge	X	X		X	X	X	X		X		X		X	
Fenouil au beurre d'agrumes						X								
Patate douce rôtie au thym	absence d'allergene													
Crème dessert vanille						X								
Puree de pomme pruneaux cc 2023	absence d'allergene													
Salambo				X	X	X				X			X	
Pain Individuel					X									
Avocat sauce cocktail		X		X	X	X			X	X	X		X	
Salade bar à composer						X			X	X	X			
Salade frisée aux lardons						T			X				T	

Jeudi 18 Décembre 2025

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTAC ES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQ UES	MOUTARD E	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Dos de loup de mer à la crème d'asperges					X	X					X			X
Filet de canard aux cassis					X	X								X
Risotto aux champignons						X								
Ecrase de pomme de terre 2025						X								
Poêlée de butternut grillé au miel						X								
Plateaux de fromage festif						X								
Clémentine	absence d'allergene													
Finger framboise et nougat				X	X	X				X			X	
Macaron au chocolat, coeur praliné	T			X	T	X				X		T	X	
Pain Individuel					X									
Bûche de chataigne, fromage frais et fruits sec	X	T	T	X	T	X		T	X	T	T	T	T	T
Foie gras de canard et son chutney d'oignons rouge														X
Saumon fumé et crème ciboulette			T	T		X					X			

Vendredi 19 Décembre 2025

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTAC ES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQ UES	MOUTARD E	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Emincé de poulet Label Rouge massala		T		X	X	X			X			T		X
Marée du jour sauce curry coco		X	X	X	X	X		X	X	X	X			
Pizza 4 fromages					X	X								
Curry de choux fleur				X	X				X					
Riz basmati Bio	absence d'allergene													
Fruit de saison 1	absence d'allergene													
Mousse au chocolat au lait						X							X	
Tarte aux abricots						X				X				
Pain Individuel					X									
Quiche aux légumes Bio "Entrée"		T	T	T	X	X		T	T	X	T		T	
Salade de carotte bio a l'indienne					X				X					
Velouté d'asperges						X								