

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Décembre 2025

5 ième composants

Semaine 48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri rémoulade Jambon grillé Sauce charcutière Ebly aux courgettes et tomates Saint Paulin Yaourt aromatisé	Salade hivernale Polpette de veau et dinde sauce brune Purée crécy Mont Cadi Crème dessert chocolat	Crêpe au fromage Menu du Chef Produit laitier Salade de fruits de saison	Crème de poireaux ou crudités Filet de poisson à la bordelaise Pommes wedge / Brisure de chou-fleur Six de Savoie Tarte normande aux pommes	Salade de carottes persillées Chili con carne végétal aux trois poivrons Haricots rouges / Riz Cantal Orange
Menu végétarien	Palet végétal carottes et herbes de provence Bio	Galette Bio orge chèvre / miel	Menu du chef	Gratin de chou-fleur et oeuf dur	Idem menu standard
Semaine 49	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de maïs persillés Aiguillette de poulet panée corn flakes sauce ketchup Pâte au beurre Fromage à la coupe Mandarine	Salade de taboulé à la menthe Meunière de colin MSC / citron Carottes à la crème persillée Chaource AOP Yaourt bio brassé fraise	Potage Dubarry ou crudités Quenelle de semoule sauce béchamel Duo de courgettes jaunes et vertes Fromage emballé Glace ou autre dessert	Salade de betteraves rouges et pommes Boulettes de bœuf de la ferme sauce crème et champignons Crispy / haricots verts Petit suisse fruité Compote de pomme à la vanille	Menu Lorrain Salade Vosgienne Pâtée Lorraine Saucisse cuite fumée Carré de l'Est Maenëlle
Menu végétarien	Aiguillette de blé	Knack végétale	Idem menu standard	Bouché de blé et pois	Saucisse végétale
Semaine 50	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de concombres à la Bulgare Steak haché de bœuf sauce moutarde Purée / petits pois Délice de chèvre Flan caramel	Salade coleslaw Paupiette de pêcheur sauce oseille Fusillis aux épinards Gouda Bio Pomme	Menu de Noël CLSH Pizza au fromage Emincé de volaille crème et champignons Spaëzele aux légumes Yaourt de Léa Sapin chocolat glacé ou autre dessert	Potage potiron ou crudités Goulash de bœuf Riz / bâtonnet de carottes Vache qui rit Fromage frais sur lit de fruits	Salade de Choux blanc Ravioles de la ferme Salade verte Tomme Bio Donut fourré chocolat
Menu végétarien	Galette végétale	Palet de chèvre pané	Emincé végétal	Idem menu standard	Idem menu standard
Semaine 51	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de betteraves rouges Chipolata Semoule / Ratatouille Camembert Bio Compote de pommes à la cannelle	Macédoine de légumes Chausson de volaille à la bolognaise sauce tomatée Pâtes aux petits pois Rouy Mandarine	Salade de céleri / carottes Paleron de bœuf sauce raifort Crispy cubes Fromage emballé Fromage blanc sur coulis de fruits rouges Tomate farcie végétarienne	MENU DE NOËL Surprise du Père Noël	Salade de Saison Crousti fromage sauce Ketchup Gratin dauphinois Produits laitier Banane
Menu végétarien	Saucisse végétarienne	Pâtes à la Milanaise et oeuf dur	Menu de Noël	Menu de Noël	Idem menu standard
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable