




# Menu de la semaine

Du 15/12/2025

Au 21/12/2025

<b>LUNDI</b>	 <p>Potage alphabets Escalope de dinde au jus Poelée de légumes choux fleurs béchamel Fromage Fruits</p>	<p>1</p> <p>7</p> <p>7</p>
<b>MARDI</b>	 <p>Carottes râpées Paupiette de veau sauce tomate Petits pois Yaourt au fruit</p>	<p>10</p> <p>1</p>
<b>MERCREDI</b>		
<b>JEUDI</b>	<p>Betteraves rouges en salade, thon</p> <p>Omelette paysanne Salade Fromage Fruits</p>	<p>10 - 4</p> <p>3</p>
<b> VENDREDI</b>	<p>Menu de Noël Pâté en croûte médaillon foie gras Filet poulet fermier sauce normande   pommes rostis Feuillantine royale Clémentine</p>	<p>3</p>



Origine France (FR)



Label Rouge (LR)



Bio



Origine Région  
"Occitanie" (RO)



IGP ou AOP (Indication  
Géographique Protégée -  
Appellation d'Origine  
Protégée)



AOC (Appellation  
d'Origine Contrôlée)



HVE (Haute Valeur  
Environnementale)

## ATTENTION

### Les plats proposés peuvent contenir :

- (1) gluten
- (2) crustacés
- (3) œufs
- (4) poisson
- (5) arachide
- (6) soja
- (7) lait
- (8) fruits à coque
- (9) céleri
- (10) moutarde
- (11) sésame
- (12) sulfites
- (13) lupins
- (14) mollusques