

MENU DECEMBRE 2025

DU 1er au 5
décembre
semaine sur
le thème des
couleurs

THÈME
BLANC

Lundi

Céleri rémoulade
Emincé de poulet sauce
crème
Riz bio
Yaourt nature sucré bio

THÈME
VERT

Mardi

Taboulé aux herbes
et petits pois
Poisson sauce oseille
Brocolis
Kiwi

THÈME
ROUGE

Mercredi

Rosette
Rougail - Semoule
Fromage
Compote pomme fraise
bio

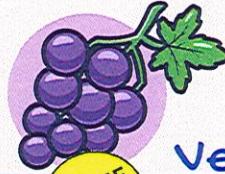
THÈME
ORANGE

Jeudi

Soupe aux potirons
Pizza cheddar mimolette
Fromage
Clémentine

THÈME
JAUNE

Vendredi



Feuilleté
Cordon bleu
Pomme de terre vapeur
au curcuma
Flan pâtissier

DU 8 au 12
décembre

Carottes râpées
Sauté de canard
Pommes dauphines
Fromage
Fruit bio

Macédoine
Paupiette de veau
Purée de trois légumes
Fromage
Fruit au sirop

Salade de pommes de
terre et thon
Pot au feu
Légumes
Eclair vanille

Oeuf dur mayonnaise
Poisson du jour
Blé aux épices
Fromage
Fruit bio

Velouté Dubarry
Palet végétal
Poêlée de légumes
Crème dessert bio

DU 15 au 19
décembre

Potage bio
Saucisse brasse
Haricots beurre
Fromage blanc bio

Choux blanc à l'indienne
Poisson du jour
Carottes Vichy
Fromage
Fruit bio

Crêpe au fromage
Chili con carne
Riz
Yaourt nature sucré bio

Toast au saumon fumé
Suprême de volaille
et jus aux aigreilles
Pommes croquettes
Délice poire caramel

Betteraves bio
Spaghettis
Bolognaise végétale
Compote bio

DU 22 au 26
décembre

Fermeture

annuelle

de

l'accueil

de loisirs

Accueil
de loisirs
DU 29/12 au
03/01/2026

Potage bio
Aiguillettes de
poulet à la crème
Rösti
Fruit bio

Feuilleté au fromage
Saucisse végétale
Petits pois
Compote bio

Surimi mayonnaise
Escalope de porc
Poêlée de légumes
Crème dessert



Cervelas et cornichons
Cordon bleu
Purée
Fromage
Fruit bio

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'agriculture biologique - Viandes et volailles certifiées d'origine française
En vert : repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGALIM (Etats généraux de l'alimentation)

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, définition qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles. Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.