

































































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/12 au 5/12	<p>Acras de Morue Crêpe au Fromage</p> <p> Rôti de Porc* au Jus <i>Galette Italienne</i>  Purée de Potiron </p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit </p>	<p><b>LE JOUR DU</b>  Scarole Vinaigrette Chou Rouge Râpé Vinaigrette</p> <p>Base Le Lobio ( H Rouge coriandre noix tomate paprika) Riz de Camargue </p> <p>Gouda </p> <p>Liégeois Chocolat</p>	<p>Potage Cultivateur </p> <p> Poulet Rôti <i>Colin Napolitain</i>  Haricots Vert Ail &amp; Persil  Lentilles</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes Râpées  Salade de Mâche</p> <p> Raviolis à la Volaille <i>Tortelloni Ricotta Epinard Sca Tomate</i> </p> <p>Fraidou</p> <p>Purée Pomme Miel </p>	<p>Taboulé</p> <p> Steak de Colin au Beurre Blanc</p> <p>Epinard Béchamel  Pomme Cube Vapeur</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits</p>
du 8/12 au 12/12	<p>Laitue Iceberg</p> <p> Sauté de Bœuf Marengo <i>Poisson Blanc Gratiné au Fromage</i>  Pommes Rissolées  Haricots Beurre Ail </p> <p>Cantal </p> <p>Flan Vanille Mousse au Chocolat</p>	<p>Salade de Maïs Salade de Lentilles</p> <p> Colin Thym Citron</p> <p>Chou Fleur Béchamel  Riz Pilaf </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade Croquante</p> <p>Couscous Boulettes d'Agneau <i>Lasagne Chèvre Epinard</i> </p> <p>Crème Anglaise</p> <p>Cookies</p>	<p>  Endive Vinaigrette Terroir</p> <p>Saucisse de Francfort* <i>Croq Véggie Tomate</i>  Purée </p> <p> Emmental  Moelleux Cannelle</p>	<p><b>LE JOUR DU</b>  Friand au Fromage</p> <p>Omelette </p> <p>Carottes Braisées  Boullgour </p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Assortiment de Fruits</p>



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b> 			 	
	Macédoine Mayonnaise	Salade Choubidou Concombre Vinaigrette	Salade de Mâche	<b>Mousse de Canard</b> (pur canard) <i>Terrine de Légumes sauce Cocktail</i>	Salade Pomme de Terre Echalote Taboulé
du 15/12	Semoule 	 Rôti de Bœuf aux Olives <i>Colin aux Herbes de Provence</i> 	 Nuggets de Poulet & Ketchup <i>Pané de Blé &amp; Ketchup</i> 	<b>Bouchée de Chapon Sauce Forestière</b> <i>Emincé de Pois Champêtre</i> 	 Limande Meunière & Citron
au 19/12	& Base Jambalaya  <i>(H Rouge carotte tomate cumin)</i>	Petits Pois Lyonnaise  Blé Pilaf 	Potimarron  Béchamel Pâte "Spirale" 	<b>Pom' Pin Forestines</b>    	Haricots Verts à l'Ail & Persil  Riz de Camargue Safrané 
	Fromage Frais aux Fruits	Fromage Fondu	Edam		Saint Nectaire 
	Assortiment de Fruits	Crème Dessert Caramel	Compote Pomme Vanille	<b>Roulé au Chocolat</b>  <b>Clémentine</b>	Fruit 



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat Végétarien



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc

*Bonnes Vacances*

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/12		Acras de Morue Rôti de Porc* au Jus 	 Scarole Vinaigrette Base Le Lobio ( <i>H Rouge Coriandre Noix Tomate Paprika</i> )	Potage Cultivateur Poulet Rôti	Carottes Râpées Raviolis à la Volaille	Taboulé Steak de Colin au Beurre Blanc
au 5/12		 Purée de Potiron  Yaourt Nature Sucré Fruit	Riz de Camargue  Gouda Liégeois Chocolat	 Haricots Vert Ail & Persil Lentilles Camembert Fruit	  Fraidou Purée Pomme Miel	Epinard Béchamel Pomme Cube Vapeur Fromage Frais aux Fruits Fruit
du 8/12		Laitue Iceberg Sauté de Bœuf Marengo 	Salade de Maïs Colin Thym Citron	Salade Croquante Couscous Boulettes d'Agneau 	 Endive Vinaigrette Terroir Saucisse de Francfort*  Purée	 Friand au Fromage Omelette
au 12/12		Pommes Rissolées Haricots Beurre Ail Cantal Flan Vanille	Chou Fleur Béchamel Riz Pilaf Fromage Frais Sucré Fruit	Crème Anglaise Cookies	 Emmental Moelleux Cannelle	Carottes Braisées Boulgour Yaourt Aromatisé Fruit
du 15/12		 Macédoine Mayonnaise  Semoule	Salade Choubidou  Rôti de Bœuf aux Olives 	Salade de Mâche  Nuggets de Poulet & Ketchup 	 Mousse de Canard ( <i>pur canard</i> )  Terrine de Légumes sauce Cocktail Bouchée de Chapon Sauce Forestière  Emincé de Pois Champêtre Pom' Pin Forestines  Roulé au Chocolat Clémentine	Salade Pomme de Terre Echalote  Limande Meunière & Citron
au 19/12		& Base Jambalaya ( <i>H Rouge carotte tomate cumin</i> ) Fromage Frais aux Fruits Fruit	 Petits Pois Lyonnaise Blé Pilaf Fromage Fondu Crème Dessert Caramel	Potimarron  Béchamel Pâte "Spirale" Edam Compote Pomme Vanille	 Roulé au Chocolat Clémentine	Haricots Verts à l'Ail & Persil Riz de Camargue Safrané Saint Nectaire Fruit
Label Rouge		Origine France	Agriculture Biologique	Pêche Responsable	Local	Agriculture Raisonnée
Appellation d'Origine Contrôlée		Plat Végétarien	Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière		Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc	

Bonnes Vacances

## Goûter Marseillan

## Mois de Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/12 au 5/12			Fromage Frais Sucré Compote Pomme Banane Fraise Madeleine au Chocolat		
du 8/12 au 12/12			Pavé 1/2 Sel Compote de Pomme Pain		
du 15/12 au 19/12			Yaourt Nature Sucré Pâte à Tartiner Pain		