



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



		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> 	 Bouchée de Chapon Sauce Forestière <i>Emincé de Pois Champêtre</i> 	 Limande Meunière & Citron
au 19/12		& Base Jambalaya  (H Rouge carotte tomate cumin)	Petits Pois Lyonnaise  Blé Pilaf 	 Fromage Fondu	 Potimarron  Béchamel  Pâte "Spirale" 	 Pom' Pin Forestines   Roulé au Chocolat  Clémentine
		Fromage Frais aux Fruits	Fromage Fondu	Edam		Saint Nectaire  
		Assortiment de Fruits	Crème Dessert Caramel	Compote Pomme Vanille		

 Label Rouge

 Origine France

 Agriculture Biologique

 Pêche responsable

 Local

 Agriculture Raisonnée

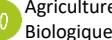
 Appellation d'Origine Contrôlée

 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 <i>Galette Italienne</i>  Purée de Potiron 	<b>LE JOUR DU</b>  Scarole Vinaigrette Base Le Lobio (H Rouge Coriandre Noix Tomate Paprika)	Potage Cultivateur  Poulet Rôti <i>Colin Napolitain</i>  Haricots Vert Ail & Persil  Lentilles Camembert  Fruit 	Carottes Râpées  Raviolis à la Volaille <i>Tortelloni Ricotta Epinard Sce Tomate</i> 	Taboulé Steak de Colin au Beurre Blanc					
au	5/12	Yaourt Nature Sucré Fruit 	Riz de Camargue  Gouda  Liégeois Chocolat	Fraidou Purée Pomme Miel 	Epinard Béchamel  Pomme Cube Vapeur Fromage Frais aux Fruits Fruit						
du	8/12	Laitue Iceberg Sauté de Bœuf Marengo <i>Poisson Blanc Gratiné au Fromage</i> 	Salade de Maïs Colin Thym Citron	Salade Croquante Couscous Boulettes d'Agneau <i>Lasagne Chèvre Epinard</i> 	<b>L'ALSACE</b> Endive Vinaigrette Terroir Saucisse de Francfort* <i>Croq Veggie Tomate</i>  Purée  Emmental Moelleux Cannelle	<b>LE JOUR DU</b>  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	Carottes Braisées  Boulgour  Yaourt Aromatisé Fruit						
du	15/12	<b>LE JOUR DU</b>  Macédoine Mayonnaise Sémoule 	Salade Choucidou Rôti de Bœuf aux Olives <i>Colin aux Herbes de Provence</i>  Petits Pois Lyonnais  Blé Pilaf  Fromage Fondu Crème Dessert Caramel	Salade de Mâche Nuggets de Poulet & Ketchup <i>Pané de Blé &amp; Ketchup</i>  Potimarron  Béchamel Pâté "Spirale"  Edam Compote Pomme Vanille	 Mousse de Canard (pur canard) 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  (H Rouge carotte tomate cumin) Fromage Frais aux Fruits Fruit				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		