

## Menu du 15 au 21 décembre 2025



**REPAS DE NOËL**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<span style="color: green;">☞</span> Salade Strasbourgeoise Saumon  <span style="color: green;">☞</span> Epinards béchamel  Mousse au chocolat  Pain	<span style="color: green;">☞</span> Salade fromagère  Boulettes de bœuf  <span style="color: green;">☞</span> Coquillettes  Clémentine  Pain	<span style="color: green;">☞</span> Potage de légumes  Roti de porc  <span style="color: green;">☞</span> Gratin de butternut  Petits-suisses aux fruits  Pain	<span style="color: green;">☞</span> <i>Salade de Noël</i>  <span style="color: green;">☞</span> <i>Sauté de chapon</i>  <i>Pommes étoiles</i>  <i>Sapin de Noël/ Chocolat</i>  Pain	<span style="color: green;">☞</span> Quiche au fromage  Cordon bleu  <span style="color: green;">☞</span> Ratatouille  <span style="color: green;">☞</span> Gateau au yaourt  Pain

Viande origine France

**Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.**

Fait maison

Produit issus de l'agriculture biologique



Produit qui bénéficie d'un signe officiel de qualité et d'origine contrôlé (**LOI EGALIM**) : label rouge, appellation AOP/AOC, indication géographique (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »(HVE), mention « fermier » ou « produit de la ferme », Ecolabel Pêche durable, logo « Région Ultrapériphérique » (RUP) et, tous les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

Gamme collectif du goût



*Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets*

**Les viandes bovines sont d'origine française**

Affichage de l'origine des viandes et poissons sur les étiquettes alimentaires  
 Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics

