

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Décembre 2025

5 ième composants



Semaine 48	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Céleri rémoulade  Jambon grillé Sauce charcutière Ebly aux courgettes et tomates Saint Paulin  Yaourt aromatisé 	1	Salade hivernale  Polpette de veau et dinde sauce brune Purée crécy Mont Cadi  Crème dessert chocolat 	1	Crêpe au fromage  Menu du Chef  Produit laitier  Salade de fruits de saison 	1	Crème de poireaux ou crudités  Filet de poisson à la bordelaise Pommes wedge / Brisure de chou-fleur Six de Savoie  Tarte normande aux pommes 	1 10	Salade de carottes persillées  Chili con carne végétal aux trois poivrons Haricots rouges / Riz Cantal  Orange 	1
Menu végétarien	Palet végétal carottes et herbes de provence Bio	24	Galette Bio orge chèvre / miel	25	Menu du chef	26	Gratin de chou-fleur et oeuf dur	27	Idem menu standard	28
Semaine 49	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de maïs persillés  Aiguillette de poulet panée corn flakes sauce ketchup Pâte au beurre Fromage à la coupe  Mandarine 	1	Salade de taboulé à la menthe  Meunière de colin MSC / citron Carottes à la crème persillée Chaource AOP  Yaourt bio brassé fraise 	10 1	Potage Dubarry ou crudités  Quenelle de semoule sauce béchamel Duo de courgettes jaunes et vertes Fromage emballé  Glace ou autre dessert 	1	Salade de betteraves rouges et pommes  Boulettes de bœuf de la ferme sauce crème et champignons Crispy / haricots verts Petit suisse fruité  Compote de pomme à la vanille 	1	Menu Lorrain Salade Vosgienne  Pâtée Lorraine Saucisse cuite fumée Carré de l'Est  Maenëlle 	1
Menu végétarien	Aiguillette de blé	1	Knack végétale	2	Idem menu standard	3	Bouché de blé et pois	4	Saucisse végétale	5
Semaine 50	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de concombres à la Bulgare  Steak haché de bœuf sauce moutarde Purée / petits pois Délice de chèvre  Flan caramel 	1	Salade coleslaw  Paupiette de pêcheur sauce oseille Fusillis aux épinards Gouda Bio  Pomme 	1 7	Menu de Noël CLSH Pizza au fromage  Emincé de volaille crème et champignons Spaëzele aux légumes Yaourt de Léa  Sapin chocolat glacé ou autre dessert 	1	Potage potiron ou crudités  Goulash de bœuf Riz / bâtonnet de carottes Vache qui rit  Fromage frais sur lit de fruits 	1	Salade de Choux blanc  Ravioles de la ferme Salade verte  Tomme Bio  Donut fourré chocolat 	8 1
Menu végétarien	Galette végétale	8	Palet de chèvre pané	9	Emincé végétal	10	Idem menu standard	11	Idem menu standard	12
Semaine 51	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de betteraves rouges  Chipolata Semoule / Ratatouille Camembert Bio  Compote de pommes à la cannelle 	1	Macédoine de légumes  Chausson de volaille à la bolognaise sauce tomatée Pâtes aux petits pois Rouy  Mandarine 	1	Salade de céleri / carottes  Paleron de bœuf sauce raifort Crispy cubes Fromage emballé  Fromage blanc sur coulis de fruits rouges  Tomate farcie végétarienne 	9 1	MENU DE NOËL MENU DE NOËL Surprise du Père Noël 	1	Salade de Saison  Crousti fromage sauce Ketchup Gratin dauphinois Produits laitier  Banane 	1
Menu végétarien	Saucisse végétarienne	15	Pâtes à la Milanaise et oeuf dur	16	Menu de Noël	17	Menu de Noël	18	Idem menu standard	19
Baguettes "Label Rouge" (20) 	Produit Agriculture bio 	1	Produit IGP 	3	Produits AOP 	5	Fruit et légumes d'Alsace 	7	Produits locaux 	9
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale 	4	Entrepreneurs Engagés 	6	Produit qualité Moselle 	8	Pêche durable 	10