

MENUS DU 24/11/2025 AU 19/12/2025



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	midi	soir	midi	soir	midi	soir	midi	soir	midi
Semaine du 24/11/25 au 28/11/25	Poireaux Pâtes pesto Faisselles aux fruits	Salade verte Raclette Fruits	Salade Rôti de porc Poêlée de légumes & riz Fromage & salade fruit	Salade verte Raclette Fruits	Crudité Quiche lorraine Yaourt & fruit		Salade verte Burger maison Frites & légumes Fruits	Soupe courgettes Saumon en papillotte Riz Fruits	Carottes râpées Cassolette de la mer Céréales & h.verts Sabayon de fruits
Semaine du 01/12/25 au 05/12/25	Salade de betteraves Travers de porc au miel Pâtes & carottes Yaourt & fruits	Soirée pizza du chef cuisinier Fruits	Choux rouge P.de terre en béchamel & légumes Fromage & compote	Soirée pizza du chef cuisinier Fruits	Soupe Omelette paysanne Salade de fruits		Feuilleté au fromage Rouelle de veau Semoule & courgettes Fromage & fruit	Soirée extérieure	Salade de lentilles Crumble de flétan sur lit de poireaux Fromage & fruits
Semaine du 08/12/25 au 12/12/25	Crudité Tacos Fromage & fruits	Salade verte Steak haché Purée Yaourt & fruits	Poireaux Poulet au curry Purée & poêlée campagnarde Fromage & fruits	Salade verte Steak Haché Pâtes Yaourt & fruits	Salade verte Couscous de légumes Fromage & fruits		Pois chiche au cumin Blanquette de dinde Riz & épinards Crème catalane & fruit	Salade verte Grillades Salade de fruits	Salade de brocolis Seiches à l'américaine Semoule & courgettes Tarte aux fruits
Semaine du 15/12/25 au 19/12/25	Salade de chèvre chaud Dahl de lentilles Salade de fruits	Salade verte Escalope de veau Champignon à la crème Riz Fruits	Salade verte Lasagnes Fruits	Salade verte Escalope de Veau Champignon à la crème Riz Fruits	Salade verte Viande kebab Frites & h.verts Fromage & compote		Fois gras & saumon fumé Suprême de dinde sauce aux cèpes Poêlée forestière & pommes grenailles Fromage & bûches	Repas éducatif	Les restes car vacances après !
- Une commission repas a lieu 1fois/mois avec le chef cuisinier, la cheffe de services administratif et logistique, l'infirmière, un représentant des éducateurs et 2 représentants des jeunes. - Tous les plats chauds élaborés sont fait maison. - Pour les repas avec de la viande de porc, une alternative sans porc est proposée. - Un repas bio sera proposé tous les vendredis et un repas végétarien tous les lundis. - Des fruits sont proposés à chaque repas.					Bon appétit !!				