















Du 22 au 26 décembre 2025



Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
  Soupe de potiron	 Carottes râpées	 Opéra au saumon		 Feuilleté de dinde aux châtaignes
 Omelette	  Conchiglioni à la bolognaise	 Raviolis (écrevisses asperges)		 Rôti de sanglier
Pommes rissolées				 Trio gourmand (légumes)
Petit Suisse aux fruits	Rosace exotique	Inspiration Forêt Noire		Boule châtaigne

* SOUS RESERVE DE MODIFICATION SUIVANT LA LIVRAISON

Viande française



Produits Biologiques



Recette maison



Pêche durable



Label Rouge

















Nos fruits et légumes sont principalement BIO et de saison



Du 29 décembre au 1er janvier 2025



Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1er	Vendredi 2
 Salade verte et feuilleté au fromage	  Soupe de légumes	 Foie gras	 	 Velouté d'asperges
   Ecrasée de pommes de terre au thon	 Bouché à la reine	 Aiguillette de dinde		 Sauté de porc
	Riz	Pommes dauphine et marrons		 Pommes de terre et légumes
Yaourt	Crumble pommes fraises	Canelé vanille caramel		Galet chocolat noir

* SOUS RESERVE DE MODIFICATION SUIVANT LA LIVRAISON

Viande française



Produits Biologiques



Recette maison



Pêche durable



Label Rouge



Nos fruits et légumes sont principalement BIO et de saison