

Du 08 au 12 Décembre 2025

Toutes les semaines des produits
BIO & LOCAUX



LUNDI 08

Déjeuner

- Mousse de Canard
- Emincé de Poulet au Lait de Coco
- Gratin de Potimarron
- Tarte aux Pommes

Dîner

- Salade Coleslaw
- Chili Con Carne
- Compote



MARDI 09

Déjeuner

- Velouté de Butternut, Œufs & Fromage Chèvre
- Beignets de Légumes
- Sauce au Yaourt
- Sauce Maïs & Chèvre Frais
- Entremet au Chocolat

Dîner

- Salade de Pommes de Terre, Jambon & Cornichons
- Filet de Lieu
- Sauce aux Poivrons
- Gratin de Chou-Fleur & Chou Romanesco
- Fromage Blanc & Crème de Marron



MERCREDI 10

Déjeuner

- Crumble Salé au Fromage de Jurançon
- Pâté de Pommes de Terre
- Jambon Blanc / Jambon de Dinde

Dîner

- Chou Maison Vanille & Caramel
- Velouté de Légumes Pommes-de-Terre Carottes & Poireaux
- Omelette au Camembert
- Salade Verte
- Crêpe Chantilly



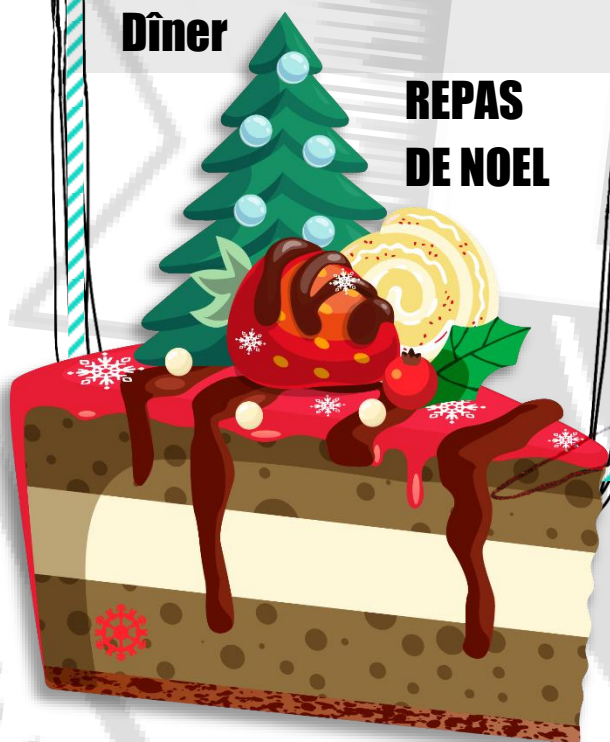
JEUDI 11

Déjeuner

- Salade Carottes-Maïs -Ananas
- Rougail-Saucisse Riz
- Fruit

Dîner

REPAS DE NOEL



VENDREDI 12

Déjeuner

- Croisillon Emmental
- Sot-l'y-laisse de Dinde à la Crème Carottes
- Yaourt



Le Proviseur,

Le Gestionnaire Comptable

Benoît PEYHARDI

Julien BENOÎT

Lait d'or (Golden Latte)



Ingédients :

- 25 cl de lait (végétal ou non)
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de miel
- 1 pincée de poivre noir

Préparation :

Fais chauffer le lait avec le curcuma, la cannelle et le poivre. Fouette bien pour que ce soit mousseux. Verse dans un mug, ajoute le miel à la fin, mélange doucement et savoure bien chaud.

Bon Appétit

