

Cuisine Centrale

Menus du 01 décembre au 24 décembre 2025

Loi EGalim à Saint-Didier sur l'année 50 % des achats labellisés 5 dont 50 % de produits bio

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

du 01 décembre au 05 décembre

Betteraves bio
Jambon blanc
Gratin de
pommes de terre
Fruit de saison

Vinaigrette
Vinaigrette
Filet de poisson
Haricots beurre
Fromage blanc
aux spéculoss

F<mark>riand au fromage
Poulet au curry
Gratin de chou - fleur BIO
Riz au lait</mark>

Chou - fleur à l'aneth Cordon bleu de dinde Coquillettes Fruit de saison Salade de pommes de terre nordique Chili de légumes Crêpe

du 08 décembre au 12 décembre

Salade verte au chèvre
Dos de colin au beurre
blanc
Haricots plats au thym
Fruit de saison

Carottes râpées BIO
Pilon de poulet
mariné BBC
Lentilles vertes
Gâteau au yaourt et
aux amandes

Rillettes de porc FR Jambon braisé Carottes vichy Fruit de saison Salade verte
emmental
Chipolata au four
Frites
Clémentine

Salade de riz et maïs
Lasagnes de légumes de
saison au fromage fondu
Salade verte
Fromage
Fruit de saison

du 15 décembre au 19 décembre



Céleri rémoulade Parmentier de lieu fumé Salade verte Crêpe chocolat

Q

Carottes râpées emmental Sauté de porc FR Riz pilaf BIO Fruit de saison

Salade coleslaw
Parmentier de boeuf
Salade verte
Financier

Terrine de campagne
Poulet rôti
Potatoes
Eclair au chocolat

Menu de Noël

VACANCES DE FIN D'ANNEE

du 22 décembre au 24 décembre

Lundi

Mardi

Mercredi



Rosette

Galette jambon fromage

Salade verte

Compote de pommes

Pizza aux 4 fromages
Emincé de volaille à la
crème
Printanière de légumes
La tartelette secrète de
Kévin

Les repas sont préparés sur place avec livraison de certaines denrées le jour même. De ce fait, les menus sont sujets à modification selon l'approvisionnement.

