



DEC 2025



01/12/2025 AU 05/12/2025

08/12/2025 AU 12/12/2025

15/12/2025 AU 19/12/2025

24/11/2025 AU 28/11/2025

LUNDI	Menu Végétarien Macédoine mayo Nuggets seitan Duo haricots Yaourt Maurice Vanille Fruit de saison	Céleri Surimi mayo Rôti de porc sauce chorizo Haricots blancs Tomme grise Liégeois chocolat	Menu Végétarien Carottes vinaigrette Pané blé tomate mozza Haricots verts P'tit Louis tartine Fromage blanc vanille
MARDI	Salade farfalles façon césar Sauté porc à la Portugaise Beignets courgettes Coulommiers Mousse fraise	Salade pdt betteraves Osso bucco de veau Pdt Country club Petit filou chocolat Fruit de saison	 Toast foie gras Rolls poulet farci Purée pdt vitelotte Chanteneige Sucre d'orge vanille
JEUDI	Quiche jambon fromage Escalope dinde sauce tomate Fusilli Chaussée aux Moines Fruit de saison	Menu Végétarien Potage légumes Dahl lentilles corail Riz St Môret Brioche perdue sauce crunchy caramel	Salade verte composée Hachis Parmentier Canard Petit suisse sucré Moelleux poire chocolat
VENDREDI	Salade Campagnarde Poisson du jour sauce marinière Coeur de blé St Albray Financier	Rosette Poisson Bordelaise Carottes Normande Yaourt Maurice sucré Fruit de saison	Bouchées gaufres Tzatziki Poêlée Saumon sauce aneth Pdt vapeur Edam Fruit de saison

Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. Ils sont tous validés par une diététicienne NUTRI SERVICE.

Toutes les viandes bovines sont d'origine française. (Au verso composition des entrées). Chaque plat à base de lait et de beurre est issu de produits bio locaux (Verneuil-sur-Indre).

Retrouvez la liste de nos fournisseurs sur le site www.cinqlmarslapile.fr

