



# 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

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



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.cinqmarslapile.fr](http://www.cinqmarslapile.fr)