



















## SEMAINE DU 8 AU 12 DÉCEMBRE 2025, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS VÉGÉTARIEN	VENDREDI
	Carottes BIO râpées citronnées 			
Saucisse fumée 	Sauté de volaille des Dombes 		Cœufs à la béchamel 	Filet de poisson frais selon arrivage 
Gratin de butternut frais   Lentilles vertes	Pâtes torti  Poêlée de champignons 		Épinards  Riz pilaf	Pommes sautées   Chou-fleur frais 
Laitages	Yaourt de la Ferme de Ressins 		Laitages	Laitages
Fruit frais BIO 			Tarte aux pommes maison 	Mousse au chocolat maison 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 