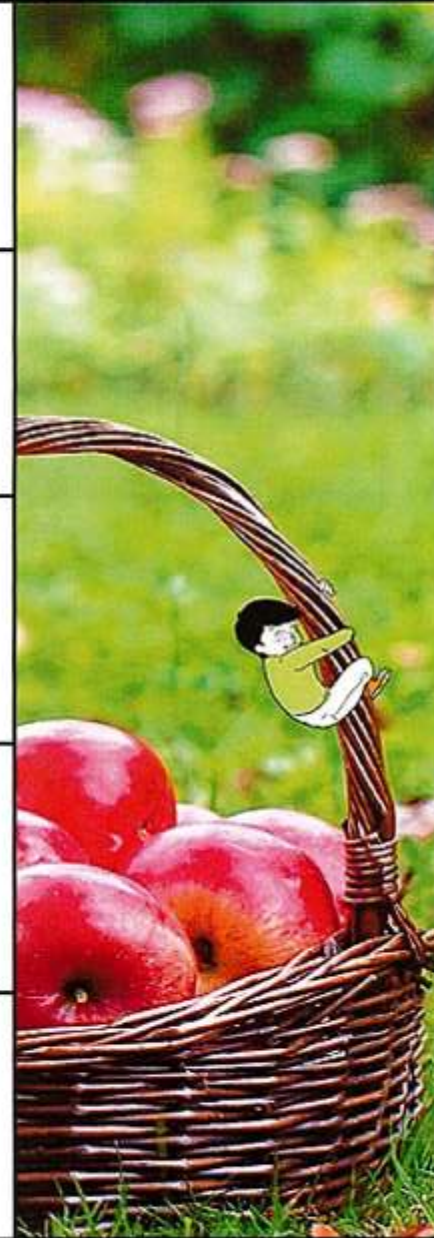


T8+ INCHEVILLE
Du 08/12/2025 au 12/12/2025

Menu		
	Lundi	<p>Velouté de légumes Bio </p> <p>Allumettes de volaille façon carbonara (poulet)</p> <p>Fusilli Bio  - , emmental râpé</p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Cocktail de fruits</p>
	Mardi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette</p> <p>/Rôti de dinde  - , mayonnaise</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Carré de l'est Bio</p> <p>Kiwi</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Velouté de carotte</p> <p>Filet de limande MSC - Sauce crème paprika</p> <p>Mélange de riz Bio aux petits légumes </p> <p>Mimolette Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>
	Vendredi	<p>Salade mêlée - Vinaigrette</p> <p>Parmentier de butternut à l'égrainé de pois Bio </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Compote pomme Bio </p>



T8+ INCHEVILLE
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

		Menu	
	Lundi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce au poivre Haricots verts Bio à l'ail Fromage blanc sucré Pomme	
	Mardi	Pizza au fromage Raviolis aux légumes Petit moulé nature Flan nappé caramel	
	Mercredi		
	Jeudi	Mousse de canard - ,tomate cerise Sauté de chapon - Sauce aux marrons et pain d'épices Pommes de terre forestine Fromage du jour - Chocolat Bûche de Noël - Clémentine	
	Vendredi	Salade de chou-fleur mimolette - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Epinards à la Béchamel - Pommes de terre vapeur Saint-Nectaire AOP Orange Bio	