

















Menu du mois de Décembre 2025.

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
1	2	4	5
Potage panais (7)	Potage haricot (7)	Potage tomate (7)	Potage du chef (7)
<i>Pâtes 4 fromages (1,2,9)</i> 	<i>Potée liégeoise, roti de porc, jus brun au thym (1,2,5,9)</i> 	<i>Boulette de volaille sauce tomate, pomme de terre rissolées (1,2,3,5,9)</i> 	<i>Pêche du jour, purée de celeri rave (1,2,3,8,9)</i> 
Fruit du jour	Yaourt	Compote	Speculoos de ST Nicolas
8	9	11	12
Potage carotte (7)	Potage oignon (7)	Potage chou fleur (7)	Potage du chef (7)
<i>Pâtes bolognaise végétarien (1,2,3,6,9)</i> 	<i>Tartiflette de volaille (1,2,3,9)</i> 	<i>Roti de dinde, duo de carotte, sauce Sambre & Meuse, pdt (1,2,9)</i> 	<i>Pêche du jour, petits pois à la Française, purée (1,2,3,8,9)</i> 
Fruit du jour	Mousse au chocolat	Cocktail de fruit	Cake
15	16	18	19
Potage potiron (7)	Potage brocoli (7)	Potage chou (7)	Potage du chef (7)
<i>Pâtes poulet champignons sauce tomate (1,2,9)</i> 	<i>Steack haché, compote, purée (1,2,3,5,9)</i> 	<i>Gyros de porc, poivron, riz (1,9)</i> 	<i>Poisson pané, purée au épinards, sauce tartare (1,2,3,5,8,9)</i> 
Fruit du jour	Crème vanille	Fruit du jour	Dessert du chef de Noël
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Actualités et Actions de sensibilisation sur :</p> <p> Ekillibre - La cantine qui a du goût</p> <p> @ekillibre_lacantine_quiadugout</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>SEBASTIEN TRAITEUR</p> </div> </div>			

Allergènes:

4 Soja

8 Poisson

1 Gluten

5 Moutarde

9 Muscade

2 Lactose

6 Céleri

3 Œufs

7 Peut contenir des trace de 1,2,3,4,5,6