






























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/12 au 5/12	<p>Acras de Morue Crêpe au Fromage</p> <p> Rôti de Porc* au Jus</p> <p>Purée de Potiron </p> <p>Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé</p> <p>Assortiment de Fruits </p> <p><i>*Rôti de Dinde au Jus</i></p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Scarole Vinaigrette Chou Rouge Râpé Vinaigrette</p> <p>Base Le Lobio ( H Rouge coriandre noix tomate paprika)</p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Gouda  Tomme </p> <p>Liégeois Chocolat Crème Dessert Vanille</p>		<p>Carottes Râpées  Salade de Mâche</p> <p>Raviolis à la Volaille</p> <p>Fraidou Tomme Blanche</p> <p>Purée Pomme Miel  Compote Pomme Abricot </p>	<p>Taboulé  Salade de Pois Chiche</p> <p> Steak de Colin au Beurre Blanc</p> <p>Epinard Béchamel </p> <p>Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits</p>
du 8/12 au 12/12	<p>Laitue Iceberg Radis &amp; Beurre</p> <p> Sauté de Bœuf Marengo</p> <p>Pommes Rissolées </p> <p>Cantal  Carré</p> <p>Flan Vanille Mousse au Chocolat</p>	<p>Salade de Maïs Salade de Lentilles</p> <p> Colin Thym Citron</p> <p>Chou Fleur Béchamel </p> <p>Fromage Frais Sucré Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits </p>		<p> <b>L'ALSACE</b></p> <p>Endive Vinaigrette Terroir</p> <p> Saucisse de Francfort*</p> <p>Purée  Emmental </p> <p>Moelleux Cannelle </p> <p><i>* Saucisse Knack de Volaille</i></p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Friand au Fromage Samoussa aux Légumes</p> <p>Omelette </p> <p>Carottes Braisées </p> <p>Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits</p>



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée






















Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc

Self de St Just

Mois de Décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 15/12 au 19/12	<b>LE JOUR DU</b>  Macédoine Mayonnaise Betterave Vinaigrette  Semoule   & Base Jambalaya   Fromage Frais aux Fruits Fromage Blanc & Sucre  Assortiment de Fruits	Salade Choubidou Concombre Vinaigrette   Rôti de Bœuf aux Olives  Petits Pois Lyonnaise   Fromage Fondu Brie  Crème Dessert Caramel Flan Chocolat		Mousse de Canard ( <i>pur canard</i> )  Sauté de Volaille Forestière  Pommes Sautées  Roulé au Chocolat   Assortiment de Fruits	Salade Pomme de Terre Echalote Taboulé   Limande Meunière & Citron  Haricots Verts à l'Ail & Persil   Saint Nectaire  Fourme d'Ambert   Assortiment  de Fruits
	 Label Rouge  Origine France  Agriculture Biologique  Pêche responsable  Local  Agriculture Raisonnée  Appellation d'Origine Contrôlée  Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière				Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc



*Bonnes Vacances*  
*Joyeuses Fêtes*



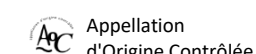
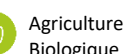
# Mois de Décembre 2025



Saint Just



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/12 au 5/12	<p>Acras de Morue</p> <p> Rôti de Porc* au Jus</p> <p>Purée de Potiron </p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit </p> <p><i>*Rôti de Dinde au Jus</i></p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Scarole Vinaigrette</p> <p>Base Le Lobio (H Rouge coriandre noix tomate paprika)</p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Gouda </p> <p>Liégeois Chocolat</p>		<p>Carottes Râpées </p> <p>Raviolis</p> <p>à la Volaille</p> <p>Fraidou</p> <p>Purée Pomme Miel </p>	<p>Taboulé </p> <p> Steak de Colin au Beurre Blanc</p> <p>Epinard Béchamel </p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit</p>
du 8/12 au 12/12	<p>Laitue Iceberg</p> <p> Sauté de Bœuf Marengo</p> <p>Pommes Rissolées </p> <p>Cantal </p> <p>Flan Vanille</p>	<p>Salade de Maïs</p> <p> Colin Thym Citron</p> <p>Chou Fleur Béchamel </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Fruit </p>		<p><b>L'ALSACE</b></p> <p>Endive Vinaigrette Terroir</p> <p> Saucisse de Francfort*</p> <p>Purée </p> <p>Emmental</p> <p>Moelleux Cannelle </p> <p><i>* Saucisse Knack de Volaille</i></p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Friand au Fromage</p> <p>Omelette </p> <p>Carottes Braisées </p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fruit</p>
du 15/12 au 19/12	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Macédoine Mayonnaise</p> <p>Semoule </p> <p>&amp; Base Jambalaya </p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit</p>	<p> Salade Choubidou</p> <p>Rôti de Bœuf aux Olives</p> <p>Petits Pois Lyonnaise </p> <p>Fromage Fondu</p> <p>Crème Dessert Caramel</p>		<p>Mousse de Canard (pur canard)</p> <p>Sauté de Volaille Forestière</p> <p>Pommes Sautées</p> <p>Roulé au Chocolat </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade Pomme de Terre Echalote</p> <p> Limande Meunière &amp; Citron</p> <p>Haricots Verts à l'Ail &amp; Persil </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit </p>



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc



Bonnes Vacances



Joyeuses Fêtes

