

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

Self de St Just

Mois de Décembre 2025



du 15/12
au 19/12

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

LUNDI

LE JOUR DU végé
Macédoine Mayonnaise
Betterave Vinaigrette

Semoule
& Base Jambalaya

Fromage Frais aux Fruits
Fromage Blanc & Sucre

Assortiment
de Fruits

MARDI

Salade Choucidou
Concombre Vinaigrette

 Rôti de Bœuf aux Olives

Petits Pois Lyonnaise

Fromage Fondu
Brie

Crème Dessert Caramel
Flan Chocolat

MERCREDI

Mousse de Canard (*pur canard*)

Sauté de Volaille Forestière

Pommes Sautéées

Roulé au Chocolat

Assortiment
de Fruits

JEUDI

Salade Pomme de Terre Echalote
Taboulé

 Limande Meunière & Citron

Haricots Verts à l'Ail & Persil

Saint Nectaire
Fourme d'Ambert

Assortiment
de Fruits

VENDREDI



*Bonnes Vacances
Joyeuses Fêtes*

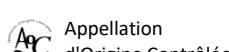


Mois de Décembre 2025

Saint Just



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



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

