

# OGEC Providence Passy

## Menu du Lundi 1 Décembre au Vendredi 5 Décembre 2025

Lundi 1 Décembre	Mardi 2 Décembre	Végétarien	Vendredi 5 Décembre
Betteraves , Vinaigrette	Velouté de légumes verts	<b>Végétarien</b>	
Jeudi 4 Décembre			
Tartiflette ( <a href="#">Reblochon AOP</a> )	Bœuf façon bourguignon	Céleri rave sauce rémoulade	Carottes <b>Locales</b> râpées , Vinaigrette
Pommes de terre vapeur Salade verte	Riz pilaf Petits pois au jus	Bolognaise de <b>pois BIO</b> Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiche Panais en persillade	Calamars à la romaine Haricots verts <b>BIO</b> Gnocchis
Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
Kiwi <b>BIO</b>	Clémentine <b>BIO</b>	Cake aux poires	Pomme <b>BIO</b>

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# OGEC Providence Passy

## Menu du Lundi 8 Décembre au Vendredi 12 Décembre 2025

Lundi 8 Décembre	Mardi 9 Décembre	Végétarien	Vendredi 12 Décembre
<b>Végétarien</b>			
Potage de légumes	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
Saucisse de Toulouse	Rougail de poulet	Couscous végétarien aux légumes d'hiver	Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce tartare
Lentilles vertes au jus Rata de légumes Hivernale du chef	Frites Choux-fleurs rôti	Semoule HVE	Penne HVE Épinards BIO
Fromage	Fromage	Laitage	Fromage
Banane BIO	Pot de glace	Cake marbré au chocolat du chef	Salade de fruits du chef

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

# OGEC Providence Passy

## Menu du Lundi 15 Décembre au Vendredi 19 Décembre 2025

Végétarien		Repas de Noel	
Lundi 15 Décembre	Mardi 16 Décembre	Jeudi 18 Décembre	Vendredi 19 Décembre
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes Locales râpées , Vinaigrette</li> <li>● Nuggets végétariens , Sauce barbecue</li> <li>● Brocolis gratinés</li> <li>● Boulgour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Potage de légumes</li> <li>Émincé de poulet , Sauce tomate</li> <li>● Pommes de terre rissolées</li> <li>● Petits pois au jus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de potiron</li> <li>Filet de dinde</li> <li>● Haricots verts</li> <li>● Pomme duchesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de riz, maïs et ciboulette</li> <li>Filet de lieu MSC , Sauce hollandaise</li> <li>● Haricots plats sautés à l'orientale</li> <li>● Riz</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Laitage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Semoule au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bûche de Noël chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Orange BIO</li> </ul>

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - ● Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.