

Menus Scolaires Décembre 2025

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
Emincé de chou rouge au miel Parmentier de poisson aux légumes de saison	Salade de haricots verts Dhal de lentilles à la Mexicaine	Velouté de légumes et croûtons Bœuf bourguignon - Carottes rondelles et pommes de terre	/ Sauté de veau sauce crémeuse à la moutarde - Coquillettes aux petits légumes	Betteraves vinaigrette Quenelles de Brochet sauce Nantua - Purée de petit pois
fromage blanc BIO Purée de fruit	Fromage Fruit de saison	Fromage Fruit de saison	Yaourt fermier BIO Fruit de saison	Fruit de saison
Pain - Fromage - Fruit de Saison	biscuit - Lait - Fruit	Gâteau - Lait - Confiture	Pain - Barre chocolat - Yaourt aux fruits	Biscuit - fromage blanc - compote
lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Salade de crozets Omelette - Epinards à la marocaine	Iceberg ciselée et maïs vinaigrette Poisson Meunière - Brocolis sauce fromagère	Crème de légumes Veau Marengo -Gnoccheti aux lentilles	Carottes râpées coop BIO Sauté de dinde à la Dijonnaise - Mélange de céréales	/ Cordon bleu - Haricots verts et pommes de terre sauce aux oignons
Petit suisse Fruit de Saison	Fromage Semoule au lait	Colin sauce Tomate- Gnoccheti aux lentilles Fromage Fruit de saison	Lanières végétales à la dijonnaise - Mélange de céréales Fromage Pure de fruit BIO	Croustillant fromage - Haricots verts et pommes de terre sauce aux oignons Fromage Fruit de Saison
Pain - Fromage - Jus de fruit	Yaourt nature - Biscuit - Fruit de Saison	Biscuit BIO - Yaourt à boire - Compote	Biscuit - Lait - Fruit de Saison	Pain au lait - barre de chocolat - Yaourt à boire
lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
/ Emincé de volaille à l'orientale - Légumes façon tajine	Maquereau à la tomate Palet à la tomate sauce basquaise - Purée de pommes de terre et courgettes au fromage frais	Velouté Dubarry Omelette -Pâtes à l'Italienne	MENU DE NOEL	Taboulé Colin meunière - Courgettes Bio persillées
Filet de lieu sauce Orientale - Légumes façon tajine Yaourt sucré BIO Fruit de saison	Fromage Fruit de saison	Fromage Fruit de saison	Fromage BIO Fruit de saison	Fromage BIO Fruit de saison
Barre de céréales - Lait - Purée de fruit	Pain - Fromage - Compote	Viennoiserie - Lait - barre chocolat	Pain - Miel - Lait	Biscuit - Laitage - Compote

Agriculture Biologique

Pêche durable

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Viande de France

Menu Végétarien

Bleu Blanc Cœur

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison

(*)Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

Les goûters sont destinés uniquement aux Maternelles.

	lundi 22		mardi 23		mercredi 24		jeudi 25		vendredi 26
	Salade endives vinaigrette framboise		Salade verte vinaigrette		Soupe de légumes				Salade de haricots rouges à la mexicaine
	Escalope de volaille à la crème - Ecrasé de pommes de terre au beurre		Gratin campagnard		Fish burger - Potatoes ketchup				Boulettes végétales sauce BBQ - Haricots verts persillés
	Emincé végétal à la crème - Ecrasé de pommes de terre au beurre								
	Fromage		Yaourt nature BIO		Fromage				Petit suisse
	Fruit cuit		Compote		Fruit de saison				Fruit de saison
	Céréales - Lait - Compote		Gâteau - Fromage blanc - jus de fruit		Pain - Fromage - Compote				Pain - Fromage - Jus de fruit
	lundi 29		mardi 30		mercredi 31		jeudi 1		vendredi 2
	Pomelos		/		Carottes râpées vinaigrette				Salade Iceberg
	Sauté de dinde sauce chasseur - Farfales aux légumes		Moussaka végétarienne		Fish & chips - Gratin de pommes de terres épinards béchamel		Bonne année 2026 !		Omelette - Coquillettes tomates aux petits pois
	Emincé végétal sauce chasseur - Farfales aux légumes								
	Fromage BIO		Petit suisse						Fromage
	Crème dessert		Fruit de saison		Compote				Compote
	Barre de céréales - Lait équitable - Fruit		Gâteau - pâte à tartiner - Fruit de Saison		Barre de céréales - Yaourt à boire - compote				Biscuit - yaourt à boire - Fruit de saison



Agriculture
Biologique



Pêche durable



Appellation
d'Origine Protégée



Indication
Géographique
Protégée



Viande de France



Menu Végétarien



Bleu Blanc Cœur

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison

(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite,
lupin, mollusque.