



Menus

du 01 au 05 Décembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Saucisson sec	Pizza fromagère gluten, lait	Céleri rémoulade œuf, moutarde, sulfite	Salade composé moutarde, sulfite	Velouté de légumes lait
Steack haché	Dos de colin lait, poisson, crustacé	Sauté de porc	Cuisse de poulet	Chili VG légumineux
Jardinière de légumes lait, céleri	Semoule gluten, lait	Gratin de choux fleurs lait, gluten	Potatoes lait	de légumes
Fromage lait	Brie de Montsûrs lait			Riz lait
Fruit lait	Yaourt nature sucré lait	Mousse au chocolat lait, fruit à coque	Fromage blanc aux fruits lait	Crème dessert à la vanille lait
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
chocolat chaud / gateau		Fruit / biscuit	pain / accompagnement	Gateau / yaourt à boire



Tous les plats sont préparés par nos agents dans la cuisine du restaurant scolaire
Les allergènes présents sont indiqués en rouge

Toutes les commandes de boeuf sont garanties VBF

Fait maison:



Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons

= local 53

= produits issus de l'agriculture biologique = produits issus de l'agriculture française

POUR INFO
CETTE
SEMAINE AU
MENU :

Le pain vient de la maison Chartier (L'Huisserie).

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Nos légumes viennent du maraîcher Ptits pois de St poix

Le fromage blanc aux fruits et le yaourt nature sucré viennent de la ferme la Goupillère à L'Huisserie ainsi que le lait pour la crème dessert à la vanille

