



RESTAURANT SCOLAIRE

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements



Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques. Pour plus de précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

	Du 01 au 05 décembre 2025	Du 08 au 12 décembre 2025	Du 15 au 19 décembre 2025	Du 22 décembre 2025 au 04 janvier 2026 (inclus)
Lundi	Salade de riz au thon Rôti de porc Haricots-verts Yaourt aromatisé Poire	Velouté breton Poisson pané Ratatouille Fromage blanc aux fruits Pomme	Concombres à la crème Quenelles natures Champignons Emmental Yaourt à la vanille	
Mardi	Carottes râpées Ravioli aux légumes Crème dessert vanille Gaufre	Cervelas Poulet Haricots-blancs Tomme blanche Kiwi	Repas de Noël	
Jeudi	Salade de mâche Hachis parmentier Cantadou Compote de pomme	Betteraves rouges Semoule /légumes Petit-suisse nature sucré Clémentine	Œufs / mayonnaise Saucisses Lentilles Yaourt Fruit	
Vendredi	Soupe de vermicelle Calamar à la romaine Gratin de courgettes Gouda Banane	Salade verte Tartiflette Vache qui rit Chocolat liégeois	Taboulé Escalope de dinde Petit-pois Fromage Fruit	

Origine Viande	Servi le 01/12	Servi le 09/12	Servi le 18/12
Pays de naissance	FRANCE	FRANCE	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE	FRANCE	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE	FRANCE	FRANCE

BIO **HVE (Haute Valeur Environnementale)**
Menu végétarien

MSC (pêche durable)