Menu cantine
Décembre 2026

Lundi 30
Carotte râpée bio
Omelette bio
Brocolis bio
Babybel bio
Fruit bio

Mardi 1
Crêpe au fromage
Rôti de dinde
Boulgour
Yaourt nature
Crème vanille

Jeudi 3
Potage
Steak de soja à la sauce tomate
Pâtes
Fromage blanc
Compote de pomme/ cassis

Vendredi 4
Terrine de légumes
Colin d'Alaska pané
Épinards
Emmental
Tarte au chocolat

Lundi 7
Macédoine
Rôti de porc
Purée
Yaourt aux fruits
Pêches au sirop

Mardi 8
Céleri rémoulade
Aiguillettes de blé
Haricots verts
Emmental
Milkshake à la vanille

Jeudi 10
Terrine de campagne
Poisson aux herbes
Potiron
Yaourt nature
Beignet framboise

Vendredi 11
Salade de pâtes bio
Poulet bio
Riz bio
Chanteneige bio
Crème renversée bio

Lundi 14
Coleslaw
Galette de quinoa
Pâtes
Yaourt nature
Compote

Mardi 15
Oeuf bio
Blanquette de poisson sauce bio
Légumes bio
Babybel bio
Fruit bio

Jeudi 17
Repas de Noël
Terrine
Rôti de dinde farci au marron
Pommes de terre forestière
St nectaire aop
Bûche au chocolat

Vendredi 18
Piémontaise (sans viande)
Boulette de bœuf à la sauce tomate
Choux fleur persillé
Vache qui rit
Crème dessert au caramel

Légende : Fait maison – Repas végétarien – Produit bio – Repas complet bio

Les menus proposés peuvent être modifiés sous réserve de disponibilités des produits.