

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er décembre au 19 décembre 2025

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
Salade de pommes de terre à l'échalote	Colin MSC sauce homardine	Potage de potimarron	Carottes bio locales et panais râpés vinaigrette
Emincé de dinde sauce curry	Coquillettes bio au beurre	Cordon bleu	Chili sin carne
Haricots verts bio persillés	Camembert bio	Epinards branches bio à la béchamel	et son riz bio
Crème dessert vanille	Pomme bio	Clémentine	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Céleri bio rémoulade	Paupiette au veau sauce crème	Carottes râpées bio vinaigrette	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Poisson pané MSC et citron	Carottes bio persillés	Curry de patate douce	Printanière de légumes CE2
Tortis bio au beurre	Pont l'évêque AOP	Semoule bio	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Kiwi	Yaourt nature sucré bio	Clémentine

Repas de Noël			
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Nuggets de volaille	Potage de chou fleur	Salade verte CE2 vinaigrette	
Purée de carottes	Dahl de lentilles bio	Brandade	
Brie	Riz bio créole	de colin MSC et saumon MSC	
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé bio	Kiwi	

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements