

MENUS DU 1 DECEMBRE AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI 1/12	MARDI 2/12	MERCREDI 3/12	JEUDI 4/12	VENDREDI 5/12
Betteraves râpées bio Blanquette de dinde Mousseline céleri et carottes Fromage Rose des sables	Potage maison Escalope panée Salsifis Entremet vanille	Toast au chèvre chaud Filet de colin Epinards Fruit de saison bio	Céleri rémoulade bio Sauté de porc Petits pois EF Fromage Pêche melba	Haricots verts et choux fleur en salade Lasagnes aux légumes Fruit de saison
LUNDI 8/12	MARDI 9/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
Salade de blé Poulet rôti Haricots beurre Fromage blanc	Macédoine mayo Hachi Parmentier Fromage Fruit de saison	Crudités Omelette bio Gnocchis à poêlés Glace	Salade aux dés de fromage Jambon grill Côtes de blettes Gaufre au sucre	Potage maison Gratin de riz au thon Fromage Fruit de saison
LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
Potage maison Pâtes carbonara Fruit de saison	Carottes râpées bio Chili sin carné Boulgour Mousse au chocolat	Pomelos Escalope de dinde à la crème Purée de légumes Fromage Gâteau maison	Pizza au fromage Filet de hoky Duo de choux Fruit de saison	Repas de Noël

Sous réserve de modification liées aux fournisseurs....

Légende : - **viande, poisson, œuf** **Féculents, pain** **Légumes ou fruits crus**
Produits laitier **Légumes ou fruits cuits**

Fournisseurs : Boulangerie Huteau – Le jardin des Hespérides – Gastronome – Quoi de neuf poulette
La ferme des prés dorés – les coteaux de la divatte

Toutes les viandes sont françaises

Les viandes de bœuf sont certifiées VBF

La volaille est locale ou régionale

Les Anniversaires seront fêtés le 16 décembre

NUMERO RESTAURANT SCOLAIRE : 02 40 98 20 97