








MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 8 Décembre 2025 au 16 Janvier 2026



lundi 8 Décembre 2025	Lundi 15 Décembre 2025	Lundi 5 Janvier 2026	Lundi 12 Janvier 2026
Betteraves et maïs <u>BIO</u> (13) Palette de porc <u>France</u> (omelette) Coquillettes <u>BIO</u> (2,11) au fromage râpé (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Pommes de terre <u>BIO</u> en salade à l'échalote (13) Rôti de dinde (poisson) Purée de céleri (2,12) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Céleri <u>rémovalade</u> (1,12) Filet de Hoki à la sauce tomate (5) Riz <u>BIO</u> (2) Fromage (2) Compote <u>BIO</u>	Endives <u>BIO</u> à l'emmental (2,13) Cassoulet aux haricots <u>BIO</u> aux manchons de canard (saucisses végétales) Fromage blanc sucré / biscuit (2)
Mardi 9 Décembre 2025	Mardi 16 Décembre 2025	Mardi 6 Janvier 2026	Mardi 13 Janvier 2026
Carottes râpées <u>BIO</u> (13) Dos de lieu frais sauce tartare (1,5) Choux de Bruxelles (2) Flan du chef au caramel (1,2)	Potage de légumes <u>BIO</u> (2)  Oufs durs <u>BIO</u> (1) Épinards à la Florentine (2) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Salade verte <u>BIO</u> (13)  Curry de lentilles et 4 céréales <u>BIO</u> aux épinards (2) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>	Lentilles <u>BIO</u> vinaigrette (13) Omelette <u>BIO</u>  Blettes sautées <u>BIO</u> (2) Fromage (2) Fruit de saison <u>BIO</u>
Jeudi 11 Décembre 2025	Jeudi 18 Décembre 2025	Jeudi 8 Janvier 2026	Jeudi 15 Janvier 2026
Salade au Boulgour <u>BIO</u> (11,13) Saucisses végétales (1,11)  Lentilles mijotées <u>BIO</u> Fromage (2) Compote <u>BIO</u>	Salade <u>BIO</u> fromagère (2,13) Saumon frais sauce hollandaise (1,2,5) Pommes de terre <u>BIO</u> (2) Yaourt bulgare <u>BIO</u> miel / biscuit (2,11)	Carottes râpées <u>BIO</u> à l'emmental (2,13) Parmentier de canard <u>France</u> (au poisson) aux patates douces (2) Galette Frangipane du chef (2,10,11) 	Brocolis en salade <u>BIO</u> (2) Épaulé d'agneau <u>France</u> (poisson) (5) Duo de carottes et navets <u>BIO</u> (2) Fromage (2) Gâteau aux pommes (pommes bio) (1,2,11)
Vendredi 12 Décembre 2025	Vendredi 19 Décembre 2025	Vendredi 9 Janvier 2026	Vendredi 16 Janvier 2026
Pizza margarita du chef (11) Poulet entier <u>BIO</u> <u>France</u> Haricots verts (2) Fromage blanc <u>BIO</u> / pomme <u>BIO</u> (2)	 Corolle de la mer et tempura de crevettes(gougères) Chapon <u>France</u> sauce aux cèpes (saumon) et sa poêlée de légumes racines (2) Sapin chocolat/vanille 1,2,11 Clémentine <u>BIO</u> et sa petite suri 	Salade de pâtes <u>BIO</u> (11,13) Pot au feu de bœuf <u>France</u> aux légumes frais <u>BIO</u> (2) (omelette) Fromage (2) Banane	Pâté de campagne /cornichons (1,2) Dos de lieu frais sauce citron (2,5) Tagiatelles fraîches <u>BIO</u> au Fromage râpé (1,2,11) Fruit de saison <u>BIO</u>



B
O
N
N
E
S

V
A
C
A
N
C
E
S



Légende:



Repas végétarien

BIO Issu de Agriculture biologique

BIO BIO ET Local

[Origine de la viande](#)

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

Crudité

Cuidité

Plat protidique, viande

Poisson, fruits de mer

Féculent, légumineuse

Laitage

Pâtisserie, biscuit, friture

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de
la moutarde et des huiles BIO, sans
sulfites

Notre pain est BIO

Ces menus pourront être modifiés pour
des questions de logistique, merci de
votre compréhension.