

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 BIO (13) Palette de porc <u>France</u> (omelette) Coquillettes BIO (2,11) au fromage râpé (2) Fruit de saison BIO	Pommes de terre BIO en salade à l'échalote (13) Rôti de dinde (poisson) Purée de céleri (2,12) Fromage (2) Fruit de saison BIO	 B O N E S	Céleri rémoulade (1,12) Filet de Hoki à la sauce tomate (5) Riz BIO (2) Fromage (2) Compote BIO
Mardi 9 Décembre 2025	Mardi 16 Décembre 2025	Mardi 6 Janvier 2026	Mardi 13 Janvier 2026
Carottes râpées BIO (13) Dos de lieu frais sauce tartare (1,5) Choux de Bruxelles (2) Flan du chef au caramel (1,2)	Potage de légumes BIO (2) Oufs durs BIO (1)  Épinards à la Florentine (2) Fromage (2) Fruit de saison BIO	 V A C A N C	Salade verte BIO (13)  Curry de lentilles et 4 céréales BIO aux épinards (2) Fromage (2) Fruit de saison BIO
Jeudi 11 Décembre 2025	Jeudi 18 Décembre 2025	Jeudi 8 Janvier 2026	Jeudi 15 Janvier 2026
Salade au Boulgour BIO (11,13) Saucisses végétales (1,11) Lentilles mijotées BIO  Fromage (2) Compote BIO	Salade BIO fromagère (2,13) Saumon frais sauce hollandaise (1,2,5) Pommes de terre BIO (2) Yaourt bulgare BIO miel / biscuit (2,11)	 E	Carottes râpées BIO à l'emmental (2,13) Parmentier de canard <u>France</u> (au poisson) aux patates douces (2)  Galette Frangipane du chef (2,10,11)
Vendredi 12 Décembre 2025	Vendredi 19 Décembre 2025	Vendredi 9 Janvier 2026	Vendredi 16 Janvier 2026
Pizza margarita du chef (11) Poulet entier BIO <u>France</u> Haricots verts (2) Fromage blanc BIO /pomme BIO (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 BIO et sa petite surj	 S	Salade de pâtes BIO (11,13) Pot au feu de bœuf <u>France</u> aux légumes frais BIO (2) (omelette) Fromage (2) Banane

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.