

Menu des restaurants scolaires

Décembre 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

Pamplemousse
Saucisse chipolatas
Ou omelette
Ecrasé de pommes de terre persillées
Et flageolets à l'ail
Yaourt sucré

02

Rôti de bœuf
Ou poisson froid
Sauce tartare
Frites et Salade
Fromage
Pomme/orange

03

Repas sans viande
Endives aux œufs et cerneaux de noix
Crousti au fromage Brocolis et chou-fleur béchamel
Pommes de Terre
Clémentines

04

Potage aux légumes et à la Vache Qui Rit®
Hachis parmentier
Ou hachis VG parmentier
Salade verte
Yaourt aux fruits

05

Repas sans viande
Betteraves rouges au dés de fromage
Pâtes aux légumes et sauce tomate
Fromage blanc au spéculoos

08

Céleri aux pommes et maïs
Escalope de volaille
Sauce crème et champignons
Ou nuggets de blé
Purée nature et haricots verts
Lait gélifié

09

Trio de crudités
Filet de poisson à la meunière
sauce citronnée
Épinard au fromage frais
Pommes vapeur
Fruits de saison

10

Croisillon au fromage
Boudin blanc aux pommes
Omelette
Pommes dorestines
Banane

11

Repas sans viande
Potage
Tarte au fromage salade composée
Fromage «Vache Qui Rit»®
Gaufre de Bruxelles

12

Choux fleur en vinaigrette
Sauté bœuf stroganoff
Ou omelette
Carottes braisées
Pâtes au gratin
Petits fruités

15

Couscous
Boulettes d'agneau et merguez
Ou boulettes végétales
Semoule
Babybel
Salade de fruits

16

Velouté de potiron
Blanquette de dinde
Ou blanquette de poisson
Légumes pot au feu
Riz
Kiwi/clémentines

17

Macédoine et surimi
Burger à l'éffiloché de volaille
Ou burger lamelles veggie
Râpé de pommes de terre
Donuts festif

18

Emietté de saumon aux perles marines
Fondant de poulet farci et champignons
Sauce aux marrons
Fagot aux 3 légumes
Pommes de terre duchesse,
Bûche parfum chocolat

19

Repas sans viande
Lasagne de légumes
Fromage Vache Qui Rit
Fruit

LÉGENDE

En rouge :
repas sans viande

En bleu :
MSC, label pêche durable

En vert :
produit BIO dont la farine et le lait entrant dans la composition des menus

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandation du GEMRC validées par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.