



## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 1<sup>er</sup> au 19 décembre 2025

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 <sup>er</sup> Au 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade verte au bleu ☺ </li> <li>et graines de chia</li> <li>Fricassée de porc et dinde ☺</li> <li>Coquillettes complètes et emmental râpé</li> <li>*Fruit </li> </ul>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Salade frisée à la levure maltée </li> <li>Omelette au gouda ☺</li> <li>Carottes à la crème ☺ </li> <li>*Fruit </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade verte, maïs ☺ </li> <li>Chili con carne ☺</li> <li>Riz semi complet </li> <li>*Fromage </li> <li>Feuilleté aux pommes du chef ☺</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de potimarron et ☺ châtaignes </li> <li>Filet de colin</li> <li>Epinards en béchamel ☺</li> <li>*Yaourt </li> </ul>
Du 08 au 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade verte </li> <li>Jambon de porc et dinde grillés ☺</li> <li>Gratin de chou-fleur et ☺ patate douce</li> <li>Emmental</li> <li> *Yaourt et madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Velouté de courge et châtaignes </li> <li>Filet de merlu</li> <li>Pommes de terre Roseval </li> <li>Sauce fromage frais ail et fines herbes ☺</li> <li>*Fruit </li> </ul>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Lentilles </li> <li>Farfalle</li> <li>Crème au gorgonzola ☺</li> <li>*Yaourt </li> <li>*Fruit </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Endives en salade</li> <li>Poulet tandoori ☺ </li> <li>Riz thaï</li> <li>*Fromage </li> <li>*Purée de fruits </li> </ul>
Du 15 au 19	<p><u>Menu végétarien</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Pois chiches </li> <li>Raviolis de légumes</li> <li>Pesto rosso ☺ </li> <li>Emmental râpé</li> <li>*Fruit </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe de légumes ☺ </li> <li>Filet de bœuf, sauce au roquefort ☺</li> <li>☺ Pommes de terre boulangères </li> <li>*Fruit </li> </ul>	<p><u>Menu de Noël</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cake au saumon et aux olives ☺</li> <li>Salade de mâche </li> <li>Crevettes à l'armoricaine ☺</li> <li>Riz blanc</li> <li>Bûchettes au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Salade verte </li> <li>Burger maison au poulet ☺</li> <li>Pommes noisettes </li> <li>Sunday</li> </ul>

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison ☺

Produit de saison

Produit bio

Produit local

\* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)