Menus de la Restauration Scolaire

Période du 30 novembre 2026 au 1er janvier 2027

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Salade de pommes de terre à l'échalote	Betteraves bio vinaigrette	Potage de potimarron	Carottes bio locales et panais râpés vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet sauce curry	Colin MSC sauce homardine	Nuggets de volaille	Chili sin carne
Haricots verts CE2 persillés	Coquillettes bio au beurre	Epinards branches bio et pommes de terre à la béchamel	et son riz bio
Petit Moulé	Camembert bio	Mimolette	Verre de lait bio
Crème dessert vanille	Pomme HVE	Clémentine	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Céleri bio rémoulade	Saucisson à l'ail	Carottes râpées bio vinaigrette	Batavia au maïs
Poisson pané MSC et citron	Paupiette au veau sauce crème	Cocotte de patates douces au lait de coco	Roti issu de porc label Rouge sauce dijonnaise
Tortis bio au beurre	Brocolis CE2 persillés	Semoule bio	Haricots verts CE2 persillés
Emmental bio râpé	Cantal AOP	Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Banane bio	Clémentine	Semoule au lait
			Repas de Noël

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Chou blanc local vinaigrette et croûtons	Potage de potimarron	Salade verte CE2 vinaigrette	*Surimi sauce cocktail*
Cordon bleu	Dahl de lentilles bio	Brandade	*Aiguillettes de volaille sauce marron et pain d'épices*
Batonnets de carottes CE2 persillées	Riz bio créole	de colin MSC et saumon MSC	*Pommes sourire*
Brie	Chanteneige bio	Tomme grise	*Clémentine*
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé	Banane bio	*Bûche de Noël chocolat*

lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	jeudi 24 décembre	vendredi 25 décembre
Salade de blé tomates et maïs vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Salade coleslaw	
Sauté de porc sauce moutarde	Tarte au fromage	Tortis bio	
Chou fleur bio persillé	Salade batavia CE2 et vinaigrette	sauce bolognaise au boeuf	Férié
Vache picon	Fromage blanc sucré	Petit moulé ail et fines herbes	
Yaourt aromatisé bio	Pomme HVE	Tarte au chocolat	

en détails	mbre	mardi 29 décembre	jeudi 31 décembre	vendredi 01 janvier
définit les bonnes	e terre	Macédoine mayonnaise	Médaillon de surimi mayonnaise	
rentale Protégée	nar	Boulettes tomate mozarella sauce tomate	Roti de dinde sauce forestière	Férié
bio	angé	Semoule bio au jus	Pommes Duchesse	
	lat	Chanteneige	Petit cotentin	
		Compote pomme poire	Eclair à la vanille	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :

Les marqueurs Qualité de votre menu Egalir

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local — Produit bio — Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Coeur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
GlobalG.A.P. = organisation q pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environ
IGP = Indication Géographiq
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche respon