

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles salade de haricots blancs tarte méditerranéenne	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc salade des champs (carottes et chou- fleur) chili con carne de bœuf VBF <i>chili sin carne</i>	rillettes au thon <i>terrine de légumes et mayonnaise</i> filet de poulet sauce mandarine <i>crêpe au fromage</i>	<b>RACLETTE</b> <b>velouté de légumes BIO</b> jambon CE2* et cornichon <i>galettes de légumes façon falafel</i>	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates) demi pamplemousse et sucre colin d'Alaska pané et citron <i>omelette</i>
<b>courgettes BIO persillées</b>	<b>riz BIO</b>	haricots verts (échalotes)	<b>pommes grenailles</b>	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré yaourt arôme	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	mimolette	<b>fromage à raclette</b>	fromage ovale emmental
fruit frais au choix	fruit frais au choix	donuts	<b>banane</b>	<b>purée de pomme BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranche de brioche x2 pâte à tartiner jus de fruits	moelleux pépites choco local cc spécialité pommes framboise lait nature	baguette confiture de fraise fruit frais	marbré fromage frais sucré cocktail de fruits au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau  
2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron velouté légumes variés nuggets de poulet et ketchup <i>bouchées de blé panées</i> choux de Bruxelles et pdt <b>edam BIO</b> ligéois parfum chocolat liégeois parfum vanille <b>gouters :</b> madeleine yaourt arôme fruit frais	carottes râpées au citron céleri rémoulade aux raisins garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon) riz pont l'évêque AOP # <b>fruit frais BIO #</b> <b>gouters :</b> baguette barre chocolat noir x2 gélifié vanille nappé caramel	taboulé rôti de porc* sauce romarin <i>palets fromagers</i> lentilles CE2 fromage frais sucré fruit frais <b>gouters :</b> pain de mie pâte à tartiner jus de fruits	laitue iceberg chou rouge rémoulade colin d'Alaska sauce basquaise <i>boulettes végétales BBC</i> <b>purée de pommes de terre BIO</b> yaourt arôme yaourt sucré fruit frais au choix <b>gouters :</b> baguette beurre et miel compote de pommes	roulade de volaille et cornichon <u>œufs durs et mayonnaise</u> sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu <i>tortilla (1/2enfants)</i> légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt) <b>fromage à tartiner BIO</b> tarte grillé abricots tarte grillé pommes <b>gouters :</b> céréales lait nature fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b> VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande	VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = issu de Label Rouge	# = Aide UE à destination des écoles <b>produit issu agriculture biologique</b>	AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre
---	---	--	--	--

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>velouté tomate</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière</p> <p>tarte au fromage</p> <p><b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b></p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p> <p>fruit frais au choix</p> <p><b>gouters :</b></p>	<p>betteraves mimosa</p> <p>salade texane (haricots rouges, mais, tomates)</p> <p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>cantal AOP #</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>gouters :</b></p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>galette de légumes façon ratatouille</p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b></p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p> <p><b>gouters :</b></p>	<p>achard de légumes (carottes et chou blanc)</p> <p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de hoki doré panées et citron</p> <p>falafels</p> <p>petits pois CE2</p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p> <p><b>gouters :</b></p>
<p>pain au chocolat</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>jus de fruits</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>spécialité pommes abricot</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>jus de fruits</p>	<p>baguette</p> <p>gelée de groseille</p> <p>fruit frais</p>	<p>cake aux écorces d'orange local et cc</p> <p>ourson guimauve</p> <p>fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc		<b>RACLETTE</b>	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF <i>chili sin carne</i>	filet de poulet sauce mandarine <i>crêpe au fromage</i>	jambon CE2* et cornichon <i>galettes de légumes façon falafel</i>	colin d'Alaska pané et citron <i>omelette</i>
<b>courgettes BIO persillées</b>	<b>riz BIO</b>	haricots verts (échalotes)	<b>pommes grenailles</b>	épinards sauce blanche et pépinettes
	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	mimolette	<b>fromage à raclette</b>	
fruit frais		donuts	<b>banane</b>	<b>purée de pomme BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranche de brioche x2 pâte à tartiner jus de fruits	moelleux pépites choco local cc spécialité pommes framboise lait nature	baguette confiture de fraise fruit frais	marbré fromage frais sucré cocktail de fruits au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron  nuggets de poulet et ketchup <i>bouchées de blé panées</i>  choux de Bruxelles et pdt  ligéois parfum chocolat	garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon)  riz  pont l'évêque AOP #  <b>fruit frais BIO #</b>	rôti de porc* sauce romarin <i>palets fromagers</i>  lentilles CE2  fromage frais sucré  fruit frais	laitue iceberg  colin d'Alaska sauce basquaise <i>boulettes végétales BBC</i>  <b>purée de pommes de terre BIO</b>  yaourt arôme	sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu <i>tortilla (1/2enfants)</i>  légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)  <b>fromage à tartiner BIO</b>  tarte grillé abricots
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
madeleine yaourt arôme fruit frais	baguette barre chocolat noir x2 gélifié vanille nappé caramel	pain de mie pâte à tartiner jus de fruits	baguette beurre et miel compote de pommes	céréales lait nature fruit frais

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>tarte au fromage</i></p> <p><b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b></p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p>	<p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>cantal AOP #</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p>	<p>achard de légumes (carottes et chou blanc)</p> <p>pépites de hoki doré panées et citron <i>falafels</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain au chocolat petit fromage frais arôme jus de fruits</p>	<p>baguette fromage à tartiner spécialité pommes abricot</p>	<p>baguette pâte à tartiner jus de fruits</p>	<p>baguette gelée de groseille fruit frais</p>	<p>cake aux écorces d'orange local et cc ourson guimauve fruit frais</p>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	