

# Décembre 2025



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 au 5	1	Salade niçoise <i>Bio</i> Spaghetti bolognaise Glace	2 <i>Végétarien</i> Soupe de légumes <i>Bio</i> Steak soja à la tomate - Purée Fromage blanc	4 Chou rouge <i>Bio</i> Cuisse de poulet basquaise-Frites Crème dessert soja <i>Bio</i>	5 Soupe Tomates/Vermicelles <i>Poisson</i> -PdT vapeur <i>Bio</i> Fromage
Du 8 au 12	8	Soupe orange <i>Bio</i> Rougail <i>saucisse</i> -Riz Gâteau	9 <i>Végétarien</i> Salade Coleslow <i>Bio</i> Couscous végétarien Dessert soja chocolat <i>Bio</i>	11 Velouté de choux fleurs <i>au comté</i> <i>Bio</i> Escalope de poulet-Pâtes Yaourt nature <i>Bio</i>	12 Salade italienne <i>Bio</i> <i>Poisson</i> aux petits légumes <i>Bio</i> Fromage
Du 15 au 19	15	Céleri rémoulade <i>Bio</i> Tartiflette Crème dessert	16 <i>Végétarien</i> Soupe de légumes <i>Bio</i> Omelette PdT sautées <i>Bio</i> Verre de lait-Biscuit	18 <b><i>REPAS DE NOËL</i></b>	19 Salade verte <i>Bio</i> Friand <i>Fromage/jambon</i> <b><i>Surprise</i></b>

*BONNES VACANCES DE NOËL*

Protéines   Produits laitiers   Légumes crus   Légumes cuits et fruits   Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

La viande est d'origine française. Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.

Protéines   Produits laitiers   Légumes crus   Légumes cuits et fruits   Féculents