

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 Poisson-PdT vapeur <i>Bio</i> Fromage
Du 8 au 12	8 Soupe orange <i>Bio</i> Rougail saucisse-Riz Gâteau	9 <i>Végétarien</i> Salade Coleslaw <i>Bio</i> Couscous végétarien Dessert soja chocolat <i>Bio</i>	11 Velouté de choux fleurs au comté <i>Bio</i> Escalope de poulet-Pâtes Yaourt nature <i>Bio</i>	12 Salade italienne <i>Bio</i> Poisson 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 REPAS DE NOËL	19 Salade verte <i>Bio</i> Friand Fromage/jambon Surprise

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.

