



MENUS • DÉCEMBRE 2025

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 01 au 05 décembre	Salade d'endives au comté Gratin de raviolis Fromage blanc coulis	Betteraves Blanquette de veau Carottes Fromage et fruit	Oeufs durs mayonnaise salade Lasagnes chèvre épinard Compote biscuit	Velouté de chou rouge Poisson à l'ail Brocolis Flan pâtissier	Salade Burger Frites Glace
Du 08 au 12 décembre	Rillettes de poisson Pâtes carbonara gruyère Fruit	Mousse de canard Poulet rôti Haricots verts Crème caramel Biscuit	Soupe à la tomate Poisson au curry Fondue de poireaux Cake banane citron	Carottes râpées à l'orange Joue de porc confite Lentilles Fromage et fruit	Menu Challenge
Du 15 au 19 décembre	Crêpe aux champignons Paupiette de veau Choux-fleurs Petit suisse Biscuit	Salade Burger montagnard Salade de fruits	Samoussas Rôti de porc Haricots beurre Tarte fine aux pommes	Salade de gésiers Poisson pané Petits pois Fruit	Menu de Noël
Du 22 au 26 décembre	Vacances de Noël - Fermeture du Pôle Enfance Jeunesse				
Du 29 déc. au 02 janv.	Salade auvergnate Émincé de boeuf Tex-Mex Courgettes Fromage et fruit	Carottes à l'orange Rôti de porc Côtes de blettes Mousse mangue coco Biscuit	Repas préparé par les enfants du Feno'Mômes et de l'Escap'Ad	FÉRIÉ	Potage vermicelle Steak haché Pommes smiley Ananas rôti

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français.

Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

Produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien

Vacances scolaires