

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 24 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé à la semoule BIO batonnets mozzarella duo carottes et courgettes (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais BIO #	chou rouge rémoulade pavé de hoki sauce homardine <i>garniture chili sin carne</i> riz BIO tomate emmental spécialité pomme fraise	laitue iceberg et cubes de fromages émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>quenelles nature sauce façon béarnaise</i> beignets de salsifis suisse aux fruits BIO madeleine pépites de chocolat local cc	NOËL médailillon de surimi et sauce cocktail <i>tartinable tomate basilic</i> sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>falafels</i> purée de pdt façon aligot yaourt aux fruits mixés litchis frais Friandise	JOYEUX NOËL !
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré jus d'orange	

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

menu végétarien

BIO = 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 28 au 31 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron sauté de porc* sauce paprika <i>boulettes de blé façon thai</i> haricots verts CE2 aux oignons et pdt edam fruit frais BIO # goûters : madeleine produit laitier frais nectar multifruits	carottes râpées BIO curry de chou-fleur aux pois chiches semoule fromage frais arôme fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes HVE	salade de lentilles pilon de poulet rôti <i>crêpe emmental</i> brocolis BIO sauce blanche bûche au lait de mélange mousse saveur chocolat goûters : céréales lait nature fruit frais	NOUVEL AN <i>tomates cerises</i> <i>duo de la mer (beignets calamars et cubes colin d'Alaska pané) et mayonnaise</i> <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes campagnardes suisse aux fruits BIO chou parfum vanille jus de pomme sans sucre ajouté goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	BONNE ANNEE ! goûters :

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
menu végétarien
BIO = 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 21 au 24 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé à la semoule BIO batonnets mozzarella duo carottes et courgettes (ail et persil) fruit frais BIO #	pavé de hoki sauce homardine <i>garniture chili sin carne</i> riz BIO tomates emmental spécialité pomme fraise	laitue iceberg et cubes de fromages émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>quenelles nature sauce façon béarnaise</i> beignets de salsifis madeleine pépites de chocolat local cc	NOËL <i>tartinable tomate basilic</i> sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>falafels</i> purée de pdt façon aligot yaourt aux fruits mixés litchis frais Friandise	JOYEUX NOËL !
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré jus d'orange	goûters :

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
menu végétarien
BIO = 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 28 au 31 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de porc* sauce paprika <i>boulettes de blé façon thai</i> haricots verts CE2 aux oignons et pdt edam fruit frais BIO # goûters : madeleine produit laitier frais nectar multifruits	carottes râpées BIO curry de chou-fleur aux pois chiches semoule fromage frais arôme goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes HVE	salade de lentilles pilon de poulet rôti <i>crêpe emmental</i> brocolis BIO sauce blanche mousse saveur chocolat goûters : céréales lait nature fruit frais	NOUVEL AN tomates cerises <i>duo de la mer (beignets calamars et cubes colin d'Alaska pané) et mayonnaise</i> <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes campagnardes chou parfum vanille jus de pomme sans sucre ajouté goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	BONNE ANNEE ! goûters :

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge
* = Plat contenant du porc

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = 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