



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*

*Friand fromage*

*Aiguillettes de poulet au jus*

*Chou-fleur persillé*

*Gouda*

*Crêpe au sucre*

*Mardi*

*Salade coleslaw*

*Jambon grillé sauce tomate*

*Semoule*

*Brie à la coupe*

*Fruit*

*Mercredi*

*Salade de riz niçois*

*Sauté de bœuf sauce paprika*

*Carottes à la crème*

*Edam*

*Pêche au sirop*

*Jeudi*

*Salade Napoléon*

*Omelette nature*

*Salade verte*

*Yaourt nature sucré*

*Compote de fruits*

*Vendredi*

*Concombre à la crème*

*Filet meunière*

*Purée de pommes de terre*

*St Nectaire*

*Mousse chocolat*



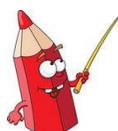
Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 06 Décembre au 10 Décembre 2021



Semaine

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

*Lundi*

*Potage de légumes*

*Haché de bœuf sauce échalottes*

*Pommes rosti*

*Camembert*

*Beignet à la framboise*

*Mardi*

*Taboulé*

*Tarte tomate/chèvre*

*Haricots verts persillés*

*Fromage blanc sucré*

*Fruit*

*Mercredi*

*Salade de tomates*

*Paupiette de veau au jus*

*Petits pois*

*Tartare ail et fines herbes*

*Tarte normande*

*Jeudi*

*Céleri rémoulade*

*Sauté de porc sauce charcutière*

*Riz*

*Vache qui rit*

*Yaourt aromatisé vanille*

*Vendredi*

*Mortadelle*

*Filet de colin sauce beurre blanc*

*Torsades*

*Chanteneige*

*Fruit*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

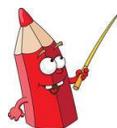
# Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Décembre au 17 Décembre 2021



Semaine 12

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert



|                 | Lundi                           | Mardi                | Mercredi              | Jeu<br>MENU NOEL<br>Jeu           | Vendredi                          |
|-----------------|---------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Entrée          | Chou rouge vinaigrette          | Macédoine mayonnaise | Salade Betterave/Maïs | Pâté Richelieu                    | Carottes râpées                   |
| Plat principal  | Boulettes de boeuf sauce tomate | Pizza fromage        | Roti de porc au jus   | Aiguillettes de chapon forestière | Quenelles de brochet sauce Nantua |
| Légume Féculent | Lentilles                       | Salade verte         | Blé                   | Pommes pins                       | Haricots plats                    |
| Produit laitier | Mimolette                       | Tomme blanche        | Brie                  | Bûche de Noël                     | Petit suisse                      |
| Dessert         | Compote de fruits               | Fruit                | Liégeois chocolat     | Clémentines + Chocolat            | Gateau basque                     |



Les groupes d'aliments :



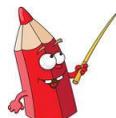
**Ce jeudi c'est le menu de Noël !**



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Décembre au 24 Décembre 2021



Semaine 13

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | Entrée          |
|  | Plat principal  |
|  | Légume Féculent |
|  | Produit laitier |
|  | Dessert         |

*Lundi*

*Salade maïs/thon*  
*Rôti de dinde sauce crème*  
*Purée de carottes*  
*Vache picon*  
*Fruit*

*Mardi*

*Céleri rémoulade*  
*Sauté de veau au jus*  
*Coquillettes*  
*Cantal*  
*Flan vanille*

*Mercredi*

*Salade Marco polo*  
*Cordon bleu*  
*Ratatouille*  
*Petit moulé nature*  
*Salade de fruits*

*Jeudi*

*Haricots verts vinaigrette*  
*Œufs béchamel*  
*Épinards*  
*Yaourt nature*  
*Tarte au chocolat*

*Vendredi*

*Concombre à la crème*  
*Filet de hoki sauce aurore*  
*Boulgour*  
*Babybel*  
*Compote de fruit*



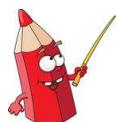
Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu scolaire

Menus du Lundi 27 décembre au 31 décembre 2021



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi



*Persillade de pommes de terre*  
*Aiguil. de poulet sse moutarde*  
*Petits pois*  
*Gouda*  
*Fruit*

*Carottes râpées*  
*Croc fromage*  
*Courgettes sauce tomate*  
*Camembert*  
*Compote de fruits*

*Salade comtoise*  
*Tomate farcie sauce tomate*  
*Riz*  
*Petit suisse aux fruits*  
*Crème chocolat*

*Salami*  
*Haché de bœuf au jus*  
*Purée de brocolis*  
*Fromage blanc nature*  
*Tarte aux poires*

*Betteraves vinaigrette*  
*Blanquette de poisson*  
*Farfalles*  
*Mimolette*  
*Fruit*



Les groupes d'aliments :



# Bonne ★ Année

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »