

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 50 : du 8 au 12 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
ENTRÉE 	Macédoine de légumes	Potage	Carottes rapées	Céleri rémoulade	Coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Boulettes de boeuf au paprika	Poisson pané	Rôti de porc	Nuggets végé	Bolognaise
ACCOMPAGNEMENT 	Semoule  Petits pois	Riz  Ratatouille	Purée Brocolis	Frites Haricots verts	Pâtes  Courgettes
PRODUIT LAITIER 	Duo de fromages		Fromage		
DESSERT 		Fruits	Compote	Yaourt local	Tarte au chocolat
GOÛTER 	Baguette moulée, lait, confiture	Brioche, beurre, jus de fruits	Gateau maison 	Pain au maïs, lait, miel	Crêpes, pâte à tartiner, fruits

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 51 : du 15 au 19 décembre 2025

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage vermicelles/tomate	Salade de choux / Emmental	Betterave / oeufs	Macédoine / oeufs	Concombre à la crème
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous végétal	Filet de poulet à la normande	Rôti de porc	Brandade de poisson
PRODUIT LAITIER	Pâtes AB Julienne de légumes	Semoule AB Légumes	5 céréales Poêlée de légumes	Blé AB Tajine de légumes	Salade verte
DESSERT	Fromage blanc	Fromage			
GOÛTER	ou compote	Fruits	Crème dessert	Yaourt	Flan pâtissier
	Pain aux céréales, lait, barre chocolat	Crêpes, confiture, jus de fruits	Gateau maison 	Brioche, compote, lait	Pain au maïs, pâte à tartiner

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

