

## Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 1er décembre 2025 au 2 janvier 2026

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre		jeudi 04 décembre		vendredi 05 décembre	•
Salade de pommes de terre à l'échalote	Betteraves bio vinaigrette		Potage de potimarron		Carottes bio locales et panais râpés vinaigrette	
Emincé de dinde sauce curry	Colin MSC sauce homardine	<b>Q</b>	Cordon bleu		Chili sin carne	
Haricots verts bio persillés	Coquillettes bio au beurre		Epinards branches bio à la béchamel		et son riz bio	
Petit Moulé	Camembert bio		Mimolette bio		Crème anglaise	
Crème dessert vanille	Pomme bio	<b>Ø</b>	Clémentine		Gâteau aux pépites de chocolat	
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre		jeudi 11 décembre		vendredi 12 décembre	
Céleri bio rémoulade	Saucisson à l'ail		Carottes râpées bio inaigrette		Salade verte CE2 au maïs	<u>@</u>
Poisson pané MSC et citron	Paupiette au veau sauce crème		Curry de patate douce		Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise	(2)
Tortis bio au beurre	Carottes bio persillées		Semoule bio		Printanière de légumes CE2	(2)
Emmental bio râpé	Pont l'évèque AOP	(A)	Yaourt nature sucré bio		Vache qui rit bio	<b>6</b>
Mousse au chocolat	Kiwi		Clémentine		Milkshake chocolat	
					Repas de Noël	
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre		jeudi 18 décembre		vendredi 19 décembre	
Chou blanc local vinaigrette et croûtons	Potage de chou fleur		Salade verte CE2 vinaigrette	<u>Q</u>	nana	:
Nuggets de volaille	Dahl de lentilles bio		Brandade			
Purée de carottes	Riz bio créole		de colin MSC et saumon MSC	<b>Q</b>	PAICT	
Brie	Chanteneige bio		Tomme grise		_	
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé bio		Kiwi			

## Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année



