

Enfants

Menu de la semaine N° 50 du 08/12/25 au 12/12/25

| LUNDI 8 DÉCEMBRE | MENU DU CHEF MARDI 9 DÉCEMBRE | MERCREDI 10 DÉCEMBRE | JEUDI 11 DÉCEMBRE | VENDREDI 12 DÉCEMBRE |
|--------------------------------------|---|---|--|---------------------------------|
| Poireaux vinaigrette | Salade composée (dés de fromage, croûtons, œuf dur) | Œuf Mimosa | Choux fleurs Ravigote | Taboulé de quinoa |
| Filet de colin crème ciboulette 🍃 | Paleron sauce champignons | Boulettes de lentilles BIO sauce tomate aux oignons Maison | Dos de lieu grillé et huile d'olive au citron 🍃 | Couscous Végétarien |
| Purée de carottes | Torti Haute Valeur 🍪 Environnemental | Poêlée de haricots, brocolis et champignons de Paris Maison ≟ | Haricots coco à la tomate | Semoule et légumes |
| Fromage | Laitage | Fromage | Laitage | Fromage |
| Fruit de saison BIO 🝱 | Gâteau aux pommes ⊣ Maison | Fruit de saison BIO 📠 | Poire pochée aux Spéculoos | Crème dessert chocolat BIO 🕮 |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |
| | | Goûters : Petit beurre Banane | | |

| Menu de la semaine N° 51 du 15/12/25 au 19/12/25 | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|
| LUNDI 15 DÉCEMBRE | MENU DU CHEF MARDI 16 DÉCEMBRE | MERCREDI 17 DÉCEMBRE | ** REPAS DE NOËL JEUDI 18 DÉCEMBRE | VENDREDI 19 DÉCEMBRE | | |
| Terrine aux 3 légumes | Croisillon Emmental | Salade de pois chiche au cumin | Avocat aux crevettes vinaigrette aux agrumes | Salade Campagnarde (Salade verte, œuf poché, croûtons, dés cantal) | | |
| Filet de limande aux amandes | Escalope de poulet Label Rouge au boursin et ail et fines herbes | Blanquette Veggie | Aiguillettes de saumon meunière sauce tartare maison | Pizza Comté Beaufort | | |
| Haricots verts persillés | Gnocchis | Carotte Vichy | Pomme Dauphine | | | |
| Fromage | Laitage | Fromage | Abondance fruitier | Fromage | | |
| Fruit de saison BIO 🍱 | Ananas rôti coco/vanille | Fruit de saison BIO 🕮 | Croquant chocolat | Purée de fruit BIO 🍱 | | |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | | |
| | | Goûters : Crêpe au sucre Purée de fruits | Papillote Clémentine | | | |

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale



Produit bio



Produit local



Label rouge Label pêche



durable



Label

AOP



Label IGP



Label Haute Valeur

Environnementale



Label La Nouvelle Agriculture Label Certification







