



## MENU : mois de DECEMBRE 2025

(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France**



	01 Décembre au 05 Décembre	08 Décembre au 12 Décembre	15 Décembre au 19 Décembre
<b>LUNDI</b>	SALADE DE PERLES (Truite fumée, œufs de lump, surimi) BOUCHÉE A LA REINE (Quenelle, champignons, jambon, béchamel) * <b>bouchée sans jambon</b> TOMME DES PYRÉNÉES - CAMEMBERT FRUITS DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATES * <b>Boulettes de blé</b> SEMOULE CHEVRE – SAINT FELICIEN FRUITS	SALADE DE NOEL (Salade verte, pommes, cranberries, noix) ÉMINCE DE PORC A L'AIGRE DOUCE * <b>Poisson à l'aigre douce</b> NOUILLES CHINOISES CARRÉ LIGUEIL - MIMOLETTE COMPOTE
<b>MARDI</b>	PIZZA JAMBON MOZZARELLA * <b>fromage</b> BLANQUETTE DE VEAU * <b>Blanquette de poisson</b> RIZ FROMAGE BLANC GATEAU A L'ORANGE	<b>VEGETARIEN</b> ŒUF DUR MAYONNAISE DAHL DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO RIZ BASMATI YAOURT CRUMBLE AUX PECHES	CAROTTES RAPÉES CREVETTES PERSILLÉES HARICOTS VERTS YAOURT A BOIRE GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT
<b>JEUDI</b>	<b>VEGETARIEN</b> HARICOTS VERTS - MAIS -ÉCHALOTES GNOCCHI A LA ROMAINE SAUCE TOMATES YAOURT FRUITS DE SAISON	ROULÉ JAMBON TRANCHE EMMENTAL * <b>Feuilleté emmental</b> POISSON DU MARCHÉ AU BEURRE BLANC PETITS POIS EMMENTAL – BUCHE DU PILAT FRUITS	<b>VEGETARIEN</b> SALADE DE GRAINE (Lentilles-quinoa-mais-graine de sésame) GRATIN DE RAVIOLE AU FROMAGE KIRI CLEMENTINES
<b>VENDREDI</b>	SALADE VERTE RACLETTE (Jambon - saucisson) POMME DE TERRE – FROMAGE A RACLETTE * <b>raclette poisson (saumon surimi)</b> COMPOTE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT JAMBON SAUCE MADÈRE * <b>Nuggets de poisson</b> PURÉE POMME DE TERRE YAOURT AROMATISÉ TARTELETTE CHOCOLAT	<b>MENU DE NOEL</b> SAUMON FUMÉ MAGRET DE CANARD * <b>Paupiette du pêcheur</b> POMME DE TERRE PLATEAU DE FROMAGES DESSERT DE NOEL



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

\*Plat de substitution

**TOUT LE PERSONNEL DU RESTAURANT SCOLAIRE VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES**

