

SEMAINE DU 1er AU 7 DÉCEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

PEROU















VENDREDI

1-déc.

2-déc.

4-déc.

5-déc.

 Potage à la carotte	AD	 <u>Salade coleslaw</u> (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)	AD			 <u>Salade de pomme de terre</u> olive, œuf, sauce fromage blanc paprika	SV	 Potage aux légumes	AD
						 Saucisson à l'ail*	E AD		
 Cordon bleu de volaille	E AD	 <u>Gratin de chou-fleur au</u> jambon* (plat complet)	AD			 Lomo saltado (émincé de bœuf NORMAND sauce tomate oignons)	E AD	 <u>Cœur de colin à la crème</u>	E AD
Rosti de légumes	SV	Tortellini tricolores au fromage (plat complet)	E			 Médaillon végétal saltado (protéines de blé et pois chiches)	SV		
0		0				0		0	
Carottes	E AD					Pommes rissolées	E AD	 Haricots verts BIO	E AD
									E AD
Petit suisse sucré	E AD	<u>Gouda à la coupe</u>	E AD			Petit moulé ail et fines herbes	AD	0	
								0	
Coupelle pomme poire	E AD	<u>Clémentine</u>	E AD			 <u>Gâteau du chef à l'orange</u>	E AD	 <u>Yaourt à la framboise</u> <u>Ferme du vieux puits</u>	E AD
								Petit moulé nature et coupelle pomme	E AD



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 8 AU 14 DÉCEMBRE 2025

LUNDI

08-déc.

MARDI
















9-déc.

JEUDI

11-déc.

VENDREDI

12-déc.

 Salade de semoule, carottes râpées et maïs	AD	 Carottes râpées vinaigrette	AD			 Potage Normand aux légumes d'automne	AD	 Potage aux légumes	AD
 Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)	E AD	 Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal) 	SV			 Cœur de colin à la concassée de tomates	SV	Beignets de calamars mayonnaise	E AD
Galette végétale légumes mozzarella	SV	Nuggets de poulet	E AD			 Farfalle de volaille au pistou (plat complet)	E AD		
Riz	SV	 Coquillettes	E AD			Boulgour	SV	 Carottes BIO	E AD
 Camembert BIO	E AD	 Petit fruité BIO	E AD			Edam à la coupe	E AD	 Yaourt sucré BIO	E AD
Fruit	E AD	Madeleine	E AD			 Fruit BIO	E AD	Madeleine marbrée	E AD

Constantes mensuelles



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux








Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 15 AU 21 DÉCEMBRE 2025

LUNDI 15-déc.		MARDI 16-déc.		JEUDI 18-déc.		VENDREDI 19-déc.	
 <u>Carottes râpées</u>	AD	 <u>Potage Saint Germain</u>	AD	 <u>Ferrine de Saint Jacques</u>	AD	 <u>Betteraves maïs et œuf</u>	E AD
Tarte aux poireaux	SV	 <u>Mac'n cheese</u> (plat complet de macaroni au fromage)	E AD	 <u>Dos de colin sauce homardine</u>	E AD	<u>Feuilleté au saumon</u>	SV
Cordon bleu de volaille	E AD					<u>Manchon de poulet rôti</u>	E AD
 <u>Butternut et pommes de terre</u>	E AD			<u>Pommes noisettes</u>	E AD	Riz	E AD
 <u>Petit fruité BIO</u>	E AD	Petit moulé ail et fines herbes	E AD	 <u>Meule de Bray BIO et local</u>	E AD		
Liégeois chocolat	E AD	 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	E AD	 <u>Bûche de Noël au chocolat, locale</u>	E AD	 <u>Yaourt nature sucré de la ferme de la Vieille Abbaye</u>	E AD

Constantes mensuelles