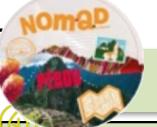


SEMAINE DU 1er AU 7 DÉCEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	2-déc.	PEROU	VENDREDI	5-déc.
1-déc.	2-déc.				4-déc.
 <b>Potage à la carotte</b> 	AD  <b>Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)</b>	AD	 <b>Salade de pomme de terre olive, œuf, sauce fromage blanc paprika</b>  <b>Saucisson à l'ail*</b>	SV 	 <b>Potage aux légumes</b> 
 <b>Cordon bleu de volaille</b> 	E AD  <b>Cratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</b>	AD	 <b>Lomo saltado (émincé de bœuf NORMAND sauce tomate oignons)</b>  <b>Médaillon végétal saltado (protéines de blé et pois chiches)</b>	E AD 	 <b>Cœur de colin à la crème</b> 
<b>Rosti de légumes</b>	SV  <b>Tortellini tricolores au fromage (plat complet)</b>	E		SV 	
0	0			0	0
Carottes	E AD		<b>Pommes rissolées</b>	E AD  <b>Haricots verts BIO</b>	E AD
					E AD
Petit suisse sucré	E AD  <b>Gouda à la coupe</b>	E AD	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b> 	AD 	<b>0</b>
					0
Coupelle pomme poire	E AD  <b>Clémentine</b>	E AD	 <b>Gâteau du chef à l'orange</b>	E AD 	 <b>Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits</b> 
					<b>Petit moulé nature et coupelle pomme</b> 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.

 <b>Salade de semoule, carottes râpées et maïs</b>	AD	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b>	AD		 <b>Potage Normand aux légumes d'automne</b>	AD	 <b>Potage aux légumes</b>	AD
 <b>Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)</b>	E AD	 <b>Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)</b> 	SV		 <b>Cœur de colin à la concassée de tomates</b>	SV	<b>Beignets de calamars mayonnaise</b>	E AD
<b>Galette végétale légumes mozzarella</b>	SV	<b>Nuggets de poulet</b>	E AD		 <b>Farfalle de volaille au pistou (plat complet)</b>	E AD		
<b>Riz</b>	SV	 <b>Coquillettes</b>	E AD		<b>Boulgour</b>	SV	 <b>Carottes BIO</b>	E AD
 <b>Camembert BIO</b>	E AD	 <b>Petit fruité BIO</b>	E AD		<b>Edam à la coupe</b>	E AD	 <b>Yaourt sucré BIO</b>	E AD
<b>Fruit</b>	E AD	<b>Madeleine</b>	E AD		 <b>Fruit BIO</b>	E AD	<b>Madeleine marbrée</b>	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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
15-déc.  <u>Carottes râpées</u> AD	16-déc.  <u>Potage Saint Germain</u> AD		18-déc.  <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	Feuilleté au saumon 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	<u>Petit moulé ail et fines herbes</u> 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



Nouveau

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