

SEMAINE DU 1er AU 7 DÉCEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	PEROU	VENDREDI
1-déc.	2-déc.	4-déc.	5-déc.
 <b>Potage à la carotte</b> 	 <b>Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)</b>	 <b>Salade de pomme de terre olive, œuf, sauce fromage blanc paprika</b>  <b>Saucisson à l'ail*</b>	 <b>Potage aux légumes</b> 
<b>Rosti de légumes</b>	 <b>Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)</b>	 <b>Lomo saltado (émincé de bœuf NORMAND sauce tomate oignons)</b>   <b>Médaillon végétal saltado (protéines de blé et pois chiches)</b>	 <b>Cœur de colin à la crème</b> 
<b>Boulgour</b>		 <b>Pommes rissolées</b>	 <b>Haricots verts BIO</b>
<b>Petit moulé nature</b>	<b>Gouda à la coupe</b>		
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Clémentine</b>	 <b>Gâteau du chef à l'orange</b>	 <b>Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits</b>
		 <b>Flan nappé caramel</b>	<b>Petit moulé nature et coupelle pomme</b>



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	MARDI	JEUDI	VENDREDI
08-déc.	9-déc.		11-déc. 12-déc.
 <b>Salade de semoule, carottes râpées et maïs</b> 	AD  <b>Salade de blé pois chiches et olives noires</b>	AD	 <b>Potage Normand aux légumes d'automne</b> E AD  <b>Potage aux légumes</b> SV
 <b>Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)</b>	E AD  <b>Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)</b> 	E AD	 <b>Cœur de colin à la concassée de tomates</b> E AD <b>Beignets de calamars mayonnaise</b> E AD
<b>Galette végétale légumes mozzarella</b> SV			0
		<b>Boulgour</b>	60  <b>Carottes BIO</b> 40
		 <b>Mélange de légumes oriental</b>	40 <b>Pommes rissolées</b> 60
 <b>Camembert BIO</b>	E AD  <b>Petit fruité BIO</b>	E AD	 <b>Yaourt sucré BIO</b> E AD
			<b>Fondu Président</b> AD
<b>Fruit</b>	E AD	Madeleine	 <b>Fruit BIO</b>  <b>Purée de pommes BIO</b> E AD
<b>Gélfifié chocolat</b>	AD		 <b>Entremets du chef à la vanille</b> E AD



Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire 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.
 <b>Potage aux légumes</b>	E AD	Haricots verts vinaigrette	AD		 <b>Terrine Normande* locale</b>	E AD	 <b>Betteraves maïs et œuf</b>	E AD
					 <b>Terrine de Saint Jacques</b>	SV		
<b>Jambon blanc*</b>	E AD	 <b>Mac'n cheese</b> <b>(plat complet de macaroni au fromage)</b>	E AD				<b>Feuilleté au saumon</b>	SV
<b>Tarte aux poireaux</b>	SV				 <b>Dos de colin sauce homardine</b>	SV	<b>Manchon de poulet rôti</b>	E AD
0		0			<b>Cheeseburger</b>	E AD	0	
 <b>Pommes vapeur</b>	E AD				<b>Pommes noisettes</b>	E AD	 <b>Chou-fleur BIO béchamel</b>	30
							<b>Riz</b>	70
 <b>Petit fruité BIO</b>	AD				<b>Clémentine</b>	AD		
<b>Liégeois chocolat</b>	E AD	 <b>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</b>	E AD		 <b>Bûche de Noël au chocolat, locale</b>	E AD	 <b>Yaourt nature sucré de la ferme de la Vieille Abbaye</b>	E AD
		<b>Coupelle pomme banane</b>	E AD				<b>Petit suisse aromatisé et Fruit</b>	AD



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