

SEMAINE DU 1er AU 7 DÉCEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

PEROU


VENDREDI

1-déc.

2-déc.

4-déc.

5-déc.

 Potage à la carotte	E 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	E AD
						 Saucisson à l'ail*	E AD		
Rosti de légumes	E AD	 <u>Gratin de chou-fleur au jambon*</u> (plat complet)	E AD			 <u>Lomo saltado</u> (émincé de bœuf NORMAND sauce tomate oignons)	E AD	 <u>Cœur de colin à la crème</u>	SV
		Tortellini tricolores au fromage (plat complet)	SV			 <u>Médailillon végétal saltado</u> (protéines de blé et pois chiches)	SV	 Boudin blanc* local	E AD
<u>Boulgour</u>	E AD					<u>Pommes rissolées</u>	E AD	 Haricots verts BIO	E AD
<u>Petit moulé nature</u>	AD	<u>Gouda à la coupe</u>	E AD						
<u>Yaourt aromatisé</u>	E AD	<u>Clémentine</u>	E AD			 <u>Gâteau du chef à l'orange</u>	AD	 <u>Yaourt à la framboise</u> Ferme du vieux puits	E AD
						Flan nappé caramel	E AD	Petit moulé nature et coupelle pomme	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	 Salade de blé pois chiches et olives noires	AD			 Potage Normand aux légumes d'automne	E AD	 <u>Potage aux légumes</u>	SV
								 <u>Pâté de foie local*</u> (à couper par vos soins)	E AD
 Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)	E AD	 <u>Pommes de terre au Neufchâtel AOP</u> (plat complet végétal) ★	E AD			 <u>Cœur de colin à la concassée de tomates</u>	E AD	<u>Beignets de calamars mayonnaise</u>	E AD
Galette végétale légumes mozzarella	SV								
						0			
						<u>Boulgour</u>	60	 <u>Carottes BIO</u>	40
						 <u>Mélange de légumes oriental</u>	40	Pommes rissolées	60
 <u>Camembert BIO</u>	E AD	 <u>Petit fruité BIO</u>	E AD			<u>Edam à la coupe</u>		 <u>Yaourt sucré BIO</u>	E AD
						Fondu Président	AD		
<u>Fruit</u>	E AD	Madeleine	E AD			 <u>Fruit BIO</u>		 <u>Purée de pommes BIO</u>	E AD
Gélifié chocolat	AD					 Entremets du chef à la vanille	E AD		



Nouveauté

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



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