

LUNDI		MARDI		2-déc.		PEROU		VENDREDI	
1-déc.		2-déc.		4-déc.		5-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>	SP	 <b>Potage aux légumes</b>	AD
 <b>Curry de patates douces (bdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce curry lait de coco)</b>	AD	 <b>Plat de chou-fleur au jambon* (plat complet)</b>	E AD			 <b>Lomo saltado (émincé de bœuf NORMAND sauce tomate oignons)</b>	E AD	 <b>Cœur de colin à la crème</b>	E
<b>Rosti de légumes</b>	E	<b>Tortellini tricolores au fromage (plat complet)</b>	SP					 <b>Boudin blanc* local</b>	AD
<b>Boulgour</b>	E AD					<b>Pommes rissolées</b>	E AD	 <b>Haricots verts BIO</b>	E AD
<b>Petit suisse sucré</b>	E AD	<b>Gouda à la coupe</b>	E AD					<b>0</b>	
<b>Coupelle pomme poire</b>	E AD	<b>Clémentine</b>	E			 <b>Gâteau du chef à l'orange</b>	E AD	 <b>Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits</b>	E AD
		<b>Mousse au chocolat</b>	AD			<b>Flan nappé caramel</b>	AD	<b>Petit moulé nature et coupelle pomme</b>	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	 <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>	AD								
		0				0		0	
<b>Riz</b>	AD					<b>Boulgour</b>	E	 <b>Carottes BIO</b>	50
						 <b>Mélange de légumes oriental</b>	AD	<b>Pommes rissolées</b>	50
 <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>Entremets du chef à la vanille</b>	E AD	<b>Madeleine marbrée</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 15 AU 21 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
15-déc.	16-déc.	18-déc.	19-déc.
 <u>Potage aux légumes</u>  <u>Potage Saint Germain</u>	AD	AD	 <u>Terrine de Saint Jacques</u>
<u>Jambon blanc*</u>	E AD	 <u>Mac'n cheese</u> <small>(plat complet de macaroni au fromage)</small>	E AD
<u>Cordon bleu de volaille</u>	SP		 <u>Sauté de dinde aux marrons</u>
0	0		<u>Feuilleté au saumon</u>
 <u>Butternut et pommes de terre</u>	E AD	<u>Pommes noisettes</u>	E AD
<u>Fondu Président</u>	E AD	 <u>Meule de Bray</u> <small>BIO et local</small>	AD
<u>Liégeois chocolat</u>	E AD	 <u>Clémentine</u>	E
	 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	 <u>Bûche de Noël au chocolat, locale</u>	E AD
			 <u>Yaourt nature sucré de la ferme de la Vieille Abbaye</u>
			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