

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	SP	 Potage aux légumes	AD
						 Saucisson à l'ail*	E AD		
 Curry de patates douces (pdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce curry lait de coco)	AD	 <u>Cratin de chou-fleur au jambon*</u> (plat complet)	E AD			 Lomo saltado (émincé de bœuf NORMAND sauce tomate oignons)	E AD	 <u>Cœur de colin à la crème</u>	E
 Rosti de légumes	E	Tortellini tricolores au fromage (plat complet)	SP					 Boudin blanc* local	AD
<u>Boulgour</u>	E AD					Pommes rissolées	E AD	 Haricots verts BIO	E AD
Petit suisse sucré	E AD	<u>Gouda à la coupe</u>	E AD					0	
								0	
Coupelle pomme poire	E AD	<u>Clémentine</u>	E			 <u>Gâteau du chef à l'orange</u>	E AD	 <u>Yaourt à la framboise</u> Ferme du vieux puits	E AD
		Mousse au chocolat	AD			Flan nappé caramel	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

MARDI

JEUDI


















VENDREDI

08-déc.

9-déc.

11-déc.

12-déc.

 <u>Salade de semoule, carottes râpées et maïs</u> 	AD	 <u>Carottes râpées vinaigrette</u> 	AD			 <u>Potage Normand aux légumes d'automne</u> 	AD	 <u>Potage aux légumes</u> 	AD
 <u>Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)</u>	E	 <u>Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)</u> ★	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	AD								
		0				0		0	
<u>Riz</u>	AD					<u>Boulgour</u>	E	 <u>Carottes BIO</u>	50
						 <u>Mélange de légumes oriental</u>	AD	Pommes rissolées	50
 <u>Camembert BIO</u>	E AD	 <u>Petit fruité BIO</u>	E AD			<u>Edam à la coupe</u>	E AD	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	E AD
<u>Fruit</u>	E AD	Madeleine	E AD			 <u>Entremets du chef à la vanille</u>	E AD	Madeleine marbrée	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

SEMAINE DU 15 AU 21 DECEMBRE 2025									
LUNDI		MARDI				JEUDI		VENDREDI	
15-déc.		16-déc.				18-déc.		19-déc.	
 Potage aux légumes	AD	 <u>Potage Saint Germain</u>	AD			 Terrine de Saint Jacques	AD	 Betteraves maïs et œuf	AD
<u>Jambon blanc*</u>	E AD	 <u>Mac'n cheese</u> <u>(plat complet de macaroni</u> <u>au fromage)</u>	E AD			 Sauté de dinde aux marrons	E AD	Feuilleté au saumon	AD
Cordon bleu de volaille	SP							<u>Manchon de poulet rôti</u>	E
0		0						0	
 <u>Butternut et</u> <u>pommes de terre</u>	E AD					Pommes noisettes	E AD	 <u>Chou-fleur BIO</u> <u>béchamel</u>	E AD
Fondus Président	E AD	<u>Petit moulé nature</u>	E AD			 <u>Meule de Bray</u> <u>BIO et local</u>	AD	0	
						 Clémentine	E	0	
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



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