

# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 15 au 19 Décembre 2025 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

**lundi**

Mâche vinaigrette



Quenelles nature  
sauce aurore

Petits pois 

Yaourt nature\* 

**mardi**

Lentilles vinaigrette

Sauté de dinde   
sauce normande 

Haricots verts 

Cantal\* 

Pomme\* 

**mercredi**


Radis et maïs vinaigrette

Boulettes de bœuf  
sauce poivre VBF 

Pâtes tortis 

Comté\* 

Compote de pomme  
banane 

Goûter : baguette  
viennoise, chocolat et  
clémentine 

**jeudi**

**Menu de fin d'année**

  
Guacamole et tortillas

Émincé de veau   
aux champignons 

Pommes de terre  
grenaille 

Bûche au chocolat et  
crème anglaise

**vendredi**

Endives vinaigrette

Poisson   
sauce aux herbes 

Riz 

Petit suisse\* 

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN

\* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



VIANDE DE VEAU FRANÇAISE



LABEL ROUGE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

