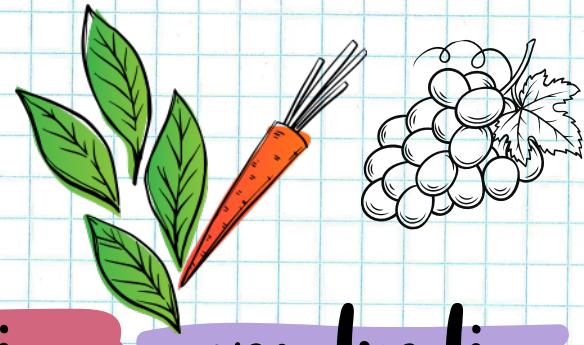




# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 15 au 19 Décembre 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

**lundi**

**mardi**

**mercredi**

**jeudi**

**vendredi**

Mâche vinaigrette

Quenelles nature  
sauce aurore

Petits pois

Yaourt nature\*

Lentilles vinaigrette

Sauté de dinde sauce normande

Haricots verts

Cantal\*

Pomme\*

Radis et maïs vinaigrette

Boulettes de bœuf  
sauce poivre VBF

Pâtes tortis

Comté\*

Compote de pomme  
banane

Goûter : baguette  
viennoise, chocolat et  
clémentine

**Menu de fin d'année**



Guacamole et tortillas

Émincé de veau   
aux champignons

Pommes de terre  
grenaille

Bûche au chocolat et  
crème anglaise

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 BILOGIQUE

MENU VÉGÉTARIEN

\* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

LABEL ROUGE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

