

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE



DU 1^{er} décembre 2025 AU 2 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1^{er} décembre Potage Esaü Pâtes bolognaise végété Feuille de chêne Orange	2 décembre Betteraves crues Bœuf aux oignons Choux braisés Gélifié vanille	3 décembre Pizza Sauté de dinde au cidre Petits pois à la française Clémentine	4 décembre Pamplémousse Poisson meunière Carottes et panais Fromage blanc aux fruits	5 décembre Potage cultivateur Chipolatas Pomme de terre sautées Camembert Poire
8 décembre Potage freneuse Carbonade de bœuf Riz à l'indienne Edam Clémentines	9 décembre Carottes râpées Colin dieppoise Julienne de légumes Chou pâtissier	10 décembre Betteraves cuites Cassoulet Salade Kiwi	11 décembre Salade de couscous Rio au fromage Coquillettes Batavia Fromage blanc	12 décembre Potage crécy Sauté de porc au caramel Gratin de chou-fleur Mimolette Ananas
15 décembre Salade paysanne Bœuf au potiron Macaronis Bananes	16 décembre Toast mousse de foie Fricassée de canard à l'orange Pomme dauphine Babybel Bûche poire chocolat	17 décembre Salade de riz Steak haché Chou de Bruxelles Vache qui rit Orange	18 décembre Chou rouge râpée Brandade de poisson Laitue Yaourt aux fruits	19 décembre Potage darblay Omelette au fromage Carottes à la crème Kiri Poire
22 décembre Potage parmentier Emincé de dinde sauce kebab Haricots beurre Pomme	23 décembre Galantine Suprême de pintade Pommes noisette Babybel Bûche glacée	24 décembre Potage Dubarry Chipolatas Petits pois Entremet vanille	25 décembre Férié	26 décembre Velouté de potiron Risotto d'épeautre Feuille de chêne Tarte aux fruits
29 décembre Potage normand Blé petits pois potimarron Batavia Litchi	30 décembre Mousse de foie/toast Sauté de canard à l'orange Pomme dauphine Saint nectaire Buchette glacée	31 décembre Velouté de poireau Coquillettes carbonara Salade Salade de fruits	1^{er} janvier Férié	2 janvier Carottes râpées Poisson pané Riz aux épices Cantal Clémentines

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.



1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux
62% de produits sous label de qualité

Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et
100% sont préparés sur place.