




MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

DECEMBRE 2025



Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
 Concombre crème ciboulette ▲ ⑩ Galette lentilles tomate ❄️ Purée de légumes ⑩ Fromage ail fines herbes ▲ Liégeois vanille ▲	Œufs durs mayonnaise ⑩ ▲ Navarin d'agneau ▲ ⑩ Boulgour Bio ◇ Emmental ▲ Clémentines ▲	Salade de chou blanc ▲ Nems de poulet ❄️ Riz cantonais ▲ ⑩ ◇ Fromage blanc vanille bio ▲	Charcuterie ▲ Colin à l'aneth et citron ❄️ ⑩ Gratin de chou ⑩ ▲ Tome blanche ▲ Gâteau aux pommes
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Friand aux fromages ❄️ Haché de veau ❄️ Frites ❄️ Yaourt aux fruits local ▲	Salade endives emmental ⑩ Dahl de lentilles au lait coco ⑩ Blé au beurre ◇ Semoule à la vanille ▲ 	Champignon à la grecque ◇ Poisson meunière ❄️ Pommes de terre à l'anglaise ▲ ⑩ Brie ▲ Petit suisse aux fruits ▲	Saucisson à l'ail ▲ Tartiflette ⑩ Salade verte 7 ▲ Yaourt aromatisé aux Fruits 7 ▲
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19 (Menu de Noël)
 Crêpe aux fromage ❄️ Spaghetti bolognaise Végétales ◇ ▲ Saint Paulin ▲ Compote de Fruit ◇	Pamplemousse au sucre ▲ Bœuf bourguignon ▲ ⑩ Riz créole ◇ Kiri ▲ Poire au sirop ◇	Perle marine façon taboulé ▲ Filet de poisson basquaise ⑩ ❄️ Poêlée de légumes ▲ Camembert ▲ Orange ▲	Mousse de canard confiture de figues ▲ Filet mignon de porc sauce miel et pain d'épices ⑩ ▲ Pommes noisette ❄️ Saint nectaire ▲ Buche pâtissière ❄️



Bonnes vacances

⑩: fait maison ◇: épicerie ❄️: surgelé ▲: frais : Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)