

MENU SCOLAIRE

Du lundi 04 au vendredi 08 décembre 2023

Lundi 04 décembre

Taboulé OU
Langue de bœuf sauce tomate OU
Haricots verts   OU
Chèvre  OU
Kiwi  OU

Piémontaise
Chili de légumes  
Carottes 
Chanteneige 
Poire

Mardi 05 décembre

Salade iceberg OU
Carbonara OU
Torti OU
Velouté Fruix  OU
Carottes rapées vinaigrette
Palet végétal sauce tomate
Riz 
Fromage blanc sucré 



Mercredi 06 décembre

Betteraves vinaigrette OU
Parmentier de canard OU
Camembert   OU
Riz au lait caramel  OU
Coleslaw
Quenelles natures sauce aurore
Jardinière de légumes
Saint Nectaire   OU
Crème dessert vanille 

Goûter : Banane et gateaux secs



Jeudi 07 décembre

Fricadelle de volaille sauce normande  OU
Boulgour OU
Kiri  OU
Liégeois chocolat  OU
Egréné végétal sauce tomate
Pommes de terre cubes sautées
Bleu douceur 
Crème dessert pralinée 

Vendredi 08 décembre

Salami OU
Poisson pané  OU
Poêlée provençale OU
Emmental  OU
Clémentines OU
Feuilleté au fromage
Dahl de lentilles 
Petit suisse nature 
Banane

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023

Lundi 11 décembre

Bœuf braisé		OU	Fèves et brunoise	
Torti 3 couleurs		OU	Blé aux petits légumes	
Camembert		OU	Fromage frais aux noix	
Orange		OU	Kiwi	

Mardi 12 décembre

Concombre à la crème		OU	Chou rouge et dés d'emmental	
Aiguillettes de volaille française		OU	Lentilles	
sauce normande		OU	Carottes	
Brocolis		OU	Rouy	
Saint Paulin		OU	Mousse au citron	
Mousse au chocolat		OU		



Mercredi 13 décembre

Quiche lorraine		OU	Feuilleté au fromage	
Palette 1/2 sel de porc français sauce diable		OU	Egréné végétal sauce tomate	
Haricots coco tomates		OU	Bouchons de pommes de terre	
Yaourt au sucre de canne		OU	Fromage blanc fruité	

Goûter : Baguette tradition  + Nutella



Jeudi 14 décembre

Velouté de légumes		OU	Carottes râpées vinaigrette	
Blanquettes de dinde		OU	Omelette nature	
Julienne de légumes		OU	Epinards béchamel	
Tome noire		OU	Kiri	
Riz au lait en pot		OU	Tarte aux pommes	

Vendredi 15 décembre

Pavé de hoki sauce dieppoise		OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Riz safrané		OU	Semoule	
Saint Nectaire		OU	Yaourt brassé nature au lait entier	
Pomme		OU	Clémentines	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

MENU SCOLAIRE

Du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023

Lundi 18 décembre

Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelle nature sauce aurore
Haricots beurre  	OU	Carottes
Carré de l'Est 	OU	Yaourt nature au lait entier 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

Mardi 19 décembre

Chipolata  	OU	Palet végétal sauce tomate
Coquillettes	OU	Pommes de terre cubes sautées
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Poire	OU	Clémentine

Mercredi 20 décembre

Chou blanc et lardons vinaigrette	OU	Concombre à la crème
Bœuf sauce marengo	OU	Œufs durs français à la béchamel
Petit pois 	OU	Epinards béchamel
Tome noire  	OU	Fromage frais ail et fines herbes
Kiwi 	OU	Pomme 

Goûter : Baguette tradition  et confiture



Jeudi 21 décembre

Repas de Noël

Vendredi 22 décembre

Carottes râpées vinaigrette	OU	Céleri rémoulade
Porc à la moutarde	OU	Pané blé épinards emmental
Poêlée provençale	OU	Brocolis
Emmental 	OU	Bleu douceur 
Riz au lait au caramel	OU	Semoule au lait 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 25 au vendredi 29 décembre 2023

Lundi 25 décembre

Noël



Mardi 26 décembre

Salade de pâtes et surimi OU
 Pavé haché de veau sauce diable OU
 Petits pois et carottes OU
 Saint Paulin  OU
 Pomme  OU

Taboulé 
 Omelette nature 
 Epinards béchamel 
 Gouda 
 Kiwi 

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat

Mercredi 27 décembre

Macédoine mayonnaise OU
 Pavé de hoki sauce aurore  OU
 Pommes de terre Smile OU
 Yaourt aromatisé à la vanille  OU

Carottes râpées vinaigrette
 Boulettes de pois chiche 
 Riz
 Velouté fruit 

Goûter : Banane et madeines



Jeudi 28 décembre

Velouté de légumes OU
 Filet de poulet français sauce normande OU
 Haricots verts   OU
 Fourme d'Ambert   OU
 Semoule au lait au caramel en pot  OU

Concombre à la crème
 Égréné végétal sauce tomate
 Poêlée provençale 
 Fromage frais nature 
 Flan pâtissier

Goûter : Baguette tradition  et confiture

Vendredi 29 décembre

Bœuf sauce forestière OU
 Pommes de terre Dauphine OU
 Tome noire  OU
 Clémentine OU
 Fèves et brunoise sauce tomate
 Torti
 Gruyère râpé 
 Banane

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché



Viande
bovine
française



Le porc français



Volaille
française



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Légumes
Origine France



Lait collecté
en France



Lait 100%
français



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit de notre
terroir



Origine France