



MENU



Du 15 au 19 décembre 2025

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi		Betterave mimosa / Céleri rémoulade / Friand fromage Escalope viennoise / Filet de poisson à la dieppoise / choux / Boulgour Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Donuts	Potage de légumes Bolognaise Fromage Fruit / Ananas au sirop
Mardi	Pain	Potage potiron / Saucisse à l'ail / Carottes râpées Chipolata / Steak haché / Frites / Petits pois Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Compote	Thon mayonnaise Stick mozzarella / Blé Fromage Fruit / Salade de fruits frais
Mercredi	Beurre Confiture Céréales Jus de fruit Yaourt	Potage cultivateur / Endives croutons / Taboulé Sauté de dinde aux pommes / Torsade / Sauce napolitaine / Crumble potiron Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Ile flottante	Concombre Cordon bleu / Purée Fromage Fruit / Cône
Jeudi	Café Lait Boisson chocolatée	REPAS DE NOËL Saumon fumé sur toast / Foie gras -pain d'épice Roll poulet champignons sauce forestière / Corolle de sole et Saint Jacques sauce crustacés / Pommes noisette / Mélanges de légumes oubliés Brie farci Buchette pâtissière	Repas de Noël Velouté de potiron / Noix de Saint Jacques Burger Savoyard / Frites Finger entremet chocolat-noisettes
Vendredi		Salade verte aux agrumes / Macédoine / Choux bicolores Blanquette de poisson / Nuggets / Riz sauce tomate / Bâtonnet de carottes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Fruits au sirop	BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ET BONNES VACANCES

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLÈSE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.