

menu scolaire et alsh du 01 au 12 décembre 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
01 / 12	carottes rapées *	cordon bleu (7,1,)	coquillettes (1)		cocktail de fruits
mardi			repas végétarien		
02 / 12	rilettes poulet	boulettes tomate basilic	Printaniere de légumes		fromage blanc (7) *
mercredi					
03 / 12	jeunes pousses pommes noix	sauté de bœuf	semoule (1)	gouda *(7)	boudoir crème anglaise (7,3)
Jeudi					
04 / 12	potage de potimarrons	poisson frais (4)	riz aux poivrons	ortolan *(7)	banane * et autres fruits de saison
Vendredi			repas végétarien		
05 / 12	choux chinois aux oranges	tartiflette végétarienne	batavia * (non assaisonné)		compote
Lundi					
08 / 12	éleri *(9,3,10)	rôti de porc aux herbes	poêlée campagnarde	brie *(7)	crème caramel (7)
Mardi			repas végétarien		
9 / 12	salade coleslaw	pasta alla norma (1)		emmental râpé (7)	ananas au sirop
Mercredi					
10/ 12	feuilleté au fromage (1,7)	poisson frais (4)	brocolis carotte		clémentines * et autres fruits de saison
Jeudi					
11/ 12	velouté dubarry (7)	escalope de poulet à la crème (7)	flageolets	pont l'évêque *(7)	poire * et autres fruits de saison
Vendredi					
12 / 12	carottes rapées *	burger maison (1,7)	frite	st paulin *(7)	pomme * et autres fruits de saison

Légende des allergènes : 1.gluten_2.Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soya_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

