






















Semaine 50 du 08 au 14 décembre 2025

MENU  
SCOLAIRE

*LUNDI* *Menu Végétarien* *MERCREDI* *JEUDI* *VENDREDI*

1 BIO		8		9		10		11		12	
Entrée	H1	 <b>CHOU COLESLAW BIO</b>	H1		H1		H1	 <b>BETTERAVES</b> 			
	H2		H2		H2		H2				
	H3		H3	POTAGE	H3	<b>POTAGE</b>	H3	<b>*MORTADELLE*</b>			
Viande	V1		V1		V1	 <b>*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*</b>	V1	 <b>PATES AU POISSON</b>			
	V2	<b>PAUPIETTE DE VEAU</b>	V2		V2		V2				
		 <b>ROULÉ AU FROMAGE</b>	 <b>OMELETTE</b> 		<b>POISSON PANÉ</b>	V3					
Accompagnement	L1	<b>FRITES</b>	L1		L1		L1	<b>PLAT COMPLET</b>			
	L2		L2		L2	 <b>CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL</b> 	L2				
	L3		<b>PLAT COMPLET + SALADE</b>	L3	<b>AUBERGINES</b>	L3					
Fromage	F		F		F	 <b>EDAM</b>	F				
Laitage / Dessert	D1	<b>FLAN VANILLE</b>	D1	<b>FRUIT</b> 	D1	  <b>BARRE BRETONNE</b>	D1	 <b>YAOURT SUCRÉ BIO</b> 			
	D2		 <b>PETITS SUISSE AUX FRUITS</b>	D2		D2					

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef

LEGENDE



Pêche responsable



œufs de poules élevées en plein air



plat végétarien



\* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

CHOU COLESLAW: chou blanc et carottes rapées, mayonnaise

PATES AU POISSON: pates, crème, saumo, poisson blanc

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos entrées légumes/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.