



bonnes bêtes



Semaine 51 du 15 au 21 décembre 2025

MENU SCOLAIRE

1 BIO

		LUNDI 15		Menu Végétarien 16		MERCREDI 17		JEUDI 18	
Entrée	H1	SALADE TRIOLO BIO	H1		H1	SALADE CORAYA	H1	SALADE DE PATES BIO	
	H2		H2		H2		H2		
	H3	POTAGE	H3		H3		H3		
Viande	V1		V1		V1	BOULETTES DE BŒUF EN SAUCE	V1		
	V2	*CHIPOLATAS*	V2		V2		V2		
	V3		V3	RAVIOLIS BIO DE LÉGUMES	V3	ŒUFS BROUILLÉS A LA TOMATE	V3	OMELETTE	
Accompagnement	L1	LENTILLES MAISON	L1		L1	SEMOULE BIO	L1		
	L2		L2		L2		L2		
	L3		L3	PLAT COMPLET	L3		L3	BROCOLIS CRÈME	
Fromage	CAMEMBERT	F		F		F			
Laitage / Dessert	D1		D1	FRUIT	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	
	D2		D2		D2		D2		

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef



haute valeur environnementale

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

SALADE TRIOLO: rapé de chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

SALADE DE POIS ORIENTALE: pois chiche, lentilles, flageolet, menthe, curry, huile, vinaigre,

SALADE FRAICHEUR: concombre, mais, carotte rapée, tomate, vinaigre, huile, sel, poivre

SALADE CORAYA: pdt, surimi rapé, mayonnaise

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

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

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.

NOËL

