

Menu (semaine du 24 au 28 NOVEMBRE 2025)

Lundi 24 NOVEMBRE	Mardi 25 NOVEMBRE	Jeudi 27 NOVEMBRE	vendredi 28 NOVEMBRE
RADIS BEURRE CORDON BLEU HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	FRIAND AXOA DE FILET DE POULET POELLEE DE LEGUMES YAOURT	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC A L ESTRAGON CAROTTES /SALSIFIS CAKE AU CITRON	POTAGE DE LEGUMES PATES CARBONARA DE POISSON FROMAGE FLAN VANILLE

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : **gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc.., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



ÉCHE DURABLE



FOIE GRAS
LABEL ROUGE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU

(semaine du 01 AU 05 DECEMBRE 2025)

<i>lundi</i> <i>01 DECEMBRE</i>	<i>Mardi</i> <i>02 DECEMBRE</i>	<i>Jeudi</i> <i>04 DECEMBRE</i>	<i>Vendredi</i> <i>05 DECEMBRE</i>
CREPE AU FROMAGE BOULETTES DE BŒUF SAUCE MOUTARDE PUREE FROMAGE FRUIT	SOUPE TOMATE VERMICELLE SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES FLANBY	SALADE ALASKA COUSCOUS DE POULET SEMOULE FROMAGE FRUIT	BETTERAVES/ŒUF POISSON PANE POELLEE DE LEGUMES BEIGNET CHOCOLAT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÉCHE DURABLE



VOUILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 08 AU 12 DECEMBRE 2025)

lundi 08 DECEMBRE	Mardi 09 DECEMBRE	Jeudi 11 DECEMBRE	vendredi 12 DECEMBRE
PATE CORNICHONS NUGGETS DE POULET TORTIS 3 COULEURS FRUIT	ŒUF DUR MAYONNAISE SAUTE DE BŒUF PROVENCAL CAROTTES PERSILLEES FLAN CHOCOLAT	MENU VEGETARIEN SALADE D'ENDIVES/EMMENTAL SAUCE CESAR OMELETTE PDT SALADE VERTE FROMAGE RIZ AU LAIT	SALADE TOMATES/FETA BEIGNETS DE CALMARS RATATOUILLE FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : **gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

Menus élaborés en collaboration avec **Karine LAURENT**, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÉCHE DURABLE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



MENU (semaine du 15 AU 19 DECEMBRE 2025)



Lundi 15 DECEMBRE	Mardi 16 DECEMBRE	Jeudi 18 DECEMBRE	vendredi 19 DECEMBRE
ALADE DE PATES/AVOCAT/TOMATE RISSOLETTE DE VEAU PETITS POIS FLANBY/BISCUIT	POTAGE DE LEGUMES SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	<u>MENU DE NOEL</u> PATE LANDAIS AU FOIE GRAS SUR TOAST MINI ROTI DE CHAPON POMMES ROSTI FROMAGE BUCHE PATISSIERE	PIZZA BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: **gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc.., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÉCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 05 AU 09 JANVIER 2026)

Lundi 05 JANVIER	Mardi 06 JANVIER	Jeudi 08 JANVIER	Vendredi 09 JANVIER
CREPE AU FROMAGE DONUTS DE POULET PUREE AUX CAROTTES FROMAGE FRUIT	PATE DE CAMPAGNE STEACK HACHE AU POIVRE HARICOTS VERTS YAOURT /BISCUIT (FERME GUITIERREZ)	CAROTTES RAPEES PIZZA SALADE VERTE FLAN	POTAGE DE LEGUMES FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE POMME VAPEUR FROMAGE SALADE DE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : **gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220**

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÉCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE