

Menus des Restaurants Scolaires

	DU 01/12 AU 05/12/25	DU 08/12 AU 12/12/25	DU 15/12 AU 19/12/25	DU 29/12 AU 02/01/26
LUNDI	Duo de carottes et céleris rapés Sauté de porc bio au curry bio   Petits pois bio  Emmental bio  Orange bio Goûter : Fromage blanc bio  Biscuit bio 	Velouté Dubarry Carbonade de bœuf  Haricots beurre bio  Tomme blanche Poire bio  Goûter : Fruit Pain et beurre bio 	Céleri rave et mimolette Escalope de porc BBC sauce barbecue   Haricots blancs bio  Camembert bio  Pomme bio  Goûter : Fruit Pain viennois 	 Pomelos bio  Filet meunière au citron Brocolis bio  Chèvre bio  Clémentines bio  Goûter : Yaourt les 2 vaches citron bio  Biscuit bio 
MARDI	Charcuterie Tikka masala au colin MSC  Riz thai bio  Yaourt nature bio  Pomme au four Goûter : Fruit choco	Salade composée du chef Filet de poisson sauce aurore Blé bio pilaf  Compote bio pomme abricot  Goûter : Abricots moelleux Crêpe	Salade piémontaise maison Filet de flétan beurre persillé Julienne de légumes de saison Emmental bio  Flan maison à la noix de coco Goûter : Roulé de génoise Confiture de mûre bio 	Velouté crécy Poulet rôti LR  Pommes sautées Yaourt bio vanille  Goûter : Fruit Cookies maison
MERCREDI	Salade, graines torréfiées et Pyrénées Paleron de bœuf sauce moutarde  Carottes bio  Pain d'épices maison Goûter : Fruit Pain et chocolat bio à croquer 	 Betteraves bio vinaigrette  Escalope panée végétarienne Endives braisées gratinées Moelleux au citron maison Goûter : Fruit Biscuit bio 	 Carottes râpées multicolores et amandes grillées Dahl de lentilles corail bio  Riz bio  Salade de fruits frais Goûter : Fruit - Pain et chocolat bio à croquer 	Betteraves bio  Sauté de porc à la moutarde  Semoule d'épeautre bio  Tarte aux pommes maison Goûter : Fruit Pain et fromage
JEUDI	Potage de légumes Poule sauce suprême  Mélange 4 céréales bio  Edam bio  Kiwi bio  Goûter : Fruit Gâteau au yaourt maison	Salade de chou rouge, pommes et graines de courges Omelette bio à la tombée de poireaux  Fromage blanc bio  Mandarine Goûter : Fruit Rocher coco maison	REPAS DE NOEL 	FERIE
VENDREDI	 Tartine de radis noir au fromage frais Spaghetti bio végété à la carbonara  Yaourt bio aux fruits  Banane rôtie au chocolat Goûter : Fruit Biscuit bio 	Sot l'y laisse de dinde à l'estragon  Frites fraîches maison Orange bio  Goûter : Fruit Pain et beurre bio 	Velouté de butternut au curcuma bio  Steak haché frais de bœuf  Chou vert braisé et papillons bio  Gouda bio  Crêpe à la confiture bio  Goûter : Yaourt sucré bio - Biscuit bio 	Salade composée du chef avec fromage Hachis parmentier maison  Petit suisse bio  Kiwi bio  Goûter : Fruit Yaourt sucré bio 

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :

