

## Menus du 24 au 28 novembre 2025

### TOUS À TABLE !!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u> <u>Végétarien</u>
<b>ENTRÉE</b>	ENDIVES AUX POMMES (3)	SALADE DE PERLES LÉGUMIÈRES	SAUCISSON À L'AIL	CAROTTES RÂPÉES (3)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	FILET DE POISSON MEUNIÈRE (7)	ALOUETTE DE BŒUF À LA PROVENÇALE (4)	AIGUILLETTE DE POULET TANDOORI (4)	OMELETTE NATURE BIO (9)(4)
<b>GARNITURE</b>	RIZ	HARICOTS VERTS PLATS	POMMES BOULANGÈRES	GRATIN DE CHOU-FLEUR EN BÉCHAMEL
<b>PRODUIT LAITIER</b>	KIRI (8)	BRIE (8)	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ (8)	BABYBEL (8)
<b>DESSERT</b>	LIÉGEOIS CHOCOLAT (8)	FRUIT CRU	FRUIT CRU	SEMOULE SAVEUR VANILLE (8)

### LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LF




9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

## Menus du 01 décembre au 05 décembre 2025

### TOUS À TABLE !!!!!

	<u>LUNDI</u> <u>MENU VENDÉEN</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u> 	<u> VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	RILLETES DE SARDINES AU FROMAGE FRAIS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS (3)	CLAFOUTI À LA FETA ET COURGETTES (9)(3)	CÉLERI RÉMOULADE (3)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	POTÉE VENDÉENNE (4)	PARMENTIER DE CANARD		SAUTÉ DE VEAU AUX OIGNONS (4)
<b>GARNITURE</b>	POMMES DE TERRE (3)	<b>PLAT UNIQUE</b>	FALAFELS SAUCE BARBECUE PURÉE DE PETIT POIS	PENNE RIGATE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	COMTÉ AOP (1) (8)	EMMENTAL BIO (9) (8)	MINI YOP VANILLE(8)	P'TIT LOUIS (8)
<b>DESSERT</b>	FRUIT CRU	CRÈME DESSERT AU CARMEL BIO (9) (8)	FRUIT CRU	GAUFFRE/CHANTILLY

### LEGENDES



0

1

2

3

4

5

6

7

8 LF

9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension  
Toutes nos viandes sont d'origine française. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

## Menus du 08 au 12 décembre 2025

### TOUS À TABLE !!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u> <u>Végétarien</u>	<u> VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	TABOULÉ	SALADE VERTE (3)	PIZZA AU 3 FROMAGES	SALADE COLESLAW (3)
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	PAUPIETTES DE DINDE À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE DE BOEUF (4)		ENCORNETS DE CALAMARS À L'ARMORICAINE
<b>GARNITURE</b>	PETITS LÉGUMES POUR TAJINE	<b>PLAT UNIQUE</b>	CURRY DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES	SEMOULE
<b>PRODUIT LAITIER</b>	CARRÉ FRAIS (8)	BÛCHE DE CHÈVRE BIO (8)(9)	St NECTAIRE AOP (8)(9)	KIRI (8)
<b>DESSERT</b>	FRUIT CRU	MAXI COOKIE	FRUIT CRU	FROMAGE BLANC MIEL(8)

### LEGENDES



Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.



**Menus du 15 au 19 décembre 2025**  
**TOUS À TABLE !!!!!!!**



Vegetarian menu

	<b>LUNDI</b> <b><u>Végétarien</u></b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>ENTRÉE</b>	VELOUTÉ DE POTIRON (3)	SALADE DE TORTI AU PESTO		SALADE (3) AU CHÈVRE CHAUD
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	OMELETTE AU FROMAGE	GIGOT D'AGNEAU (6)(4) CONFIT À LA GRAISSE DE CANARD	 <b>REPAS DE NÖEL</b>	FILET MIGNON DE PORC (4) À LA CRÈME AUX ÉPICES DE NÖEL
<b>GARNITURE</b>	POMMES DE TERRE SAUTÉES	HARICOTS BLANCS AU JUS		PURÉE DE CAROTTES
<b>PRODUIT LAITIER</b>	CAMEMBERT BIO (9) (8)	LA VACHE QUI RIT (8)		TARTARE (8)
<b>DESSERT</b>	FRUIT CRU	FRUIT CRU		BÛCHE

**LEGENDES**



0



1



2



3



4



5



6



7



8



9



Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.



**Menus du 05 au 09 janvier 2026**

**TOUS À TABLE !!!!!**



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<b>ENTRÉE</b>	SALADE VERTE (3)	VELOUTÉ D'ASPERGES	SALADE D'AVOCATS SAUCE COCKTAIL	CRÊPE AU FROMAGE
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>		DOS DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	SAUTÉ DE BŒUF(4) AUX OLIVES	HAUTS DE CUISSE DE POULET RÔTIÉS (4)
<b>GARNITURE</b>	NUGGETS DE BLÉ GNOCCHI AU PESTO	BROCOLIS BRAISÉS	POMMES DE TERRE VAPEUR (4)	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
<b>PRODUIT LAITIER</b>	PAVÉ D’AFFINOIS (8)	CŒUR DE LION (8)	CARRÉ FRAIS (8)	LEERDAMMER (8)
<b>DESSERT</b>	GALETTE DES ROIS	COMPOTE	FLANBY (8)	FRUIT CRU



**GALETTE DES ROIS**

**LEGENDES**



0



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Les repas sont susceptibles d’être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.  
Toutes nos viandes sont d’origine FRANCE. Risques de présences d’allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.