









MENU SCOLAIRE

Du lundi 02 au vendredi 06 décembre 2024

lundi 2 décembre 2024

Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Palet végétal sauce normande
Carottes 	OU	Jardinière de légumes
Mimolette 	OU	Bûchette au chèvre
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

mardi 3 décembre 2024

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Clémentine	OU	Banane



mercredi 4 décembre 2024

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili sin carne
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Saint Nectaire 
Kiwi 	OU	Poire 

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat



jeudi 5 décembre 2024

Carottes râpées vinaigrette	OU	Salade iceberg
Brandade de poisson 	OU	Curry de pois cassés
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Blé aux petits légumes
		Fromage blanc aux fruits 

vendredi 6 décembre 2024

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Pané fromager
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 09 au vendredi 13 décembre 2024

lundi 9 décembre 2024






Chipolata  	OU	Lasagne de légumes
Riz		
Tome noire 	OU	Kiri 
Clémentine	OU	Poire 

mardi 10 décembre 2024

Pâté de campagne	OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth 	OU	Boulettes de pois chiches  
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre  
Yaourt nature brassé au lait entier 	OU	Cantal 
Pomme 	OU	Kiwi 

mercredi 11 décembre 2024










Carottes râpées vinaigrette	OU	Brocolis vinaigrette
Bœuf sauce forestière 	OU	Emincés végétal sauce tomate
Semoule 	OU	Purée de pommes de terre 
Yaourt aromatisé framboise au lait entier 	OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Madeleines et purée pomme coing



jeudi 12 décembre 2024

Velouté de légumes	OU	Céleri rémoulade 
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois  	OU	Epinards béchamel
Emmental 	OU	Coulommiers 
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait 

vendredi 13 décembre 2024

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Filet de poulet sauce marengo 	OU	Omelette 
Haricots blancs tomatisés	OU	Pommes de terre smile
Yaourt au sucre de canne  	OU	Velouté fruit 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Cœufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024

lundi 16 décembre 2024

Taboulé 	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Chili sin carne
Haricots verts  	OU	Carottes  
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

mardi 17 décembre 2024

Carbonara	OU	Palet végétal sauce tomate
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Kiwi 	OU	Banane



mercredi 18 décembre 2024

Betteraves vinaigrette	OU	Coleslaw
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Chou fleur béchamel  	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes

Repas de Noël

vendredi 20 décembre 2024

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale		Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Poire 
Clémentine	OU	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



CEUs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 23 au vendredi 27 décembre 2024

lundi 23 décembre 2024

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Kivi 	OU	Poire

Goûter : Boudoirs et purée de poires

mardi 24 décembre 2024

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Lentilles 
Brocolis	OU	Carottes 
Saint Paulin 	OU	Rouy 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 

Goûter : Sablé de retz et purée pomme banane

Jour de Noël



jeudi 26 décembre 2024

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Chou fleur à la béchamel 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Kiri
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes

Goûter : Madeleines et purée pomme fraise

vendredi 27 décembre 2024

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Légumes cuisinés à l'orientale
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt nature velouté 
Pomme 	OU	Clémentine

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Eufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique










Produit
de notre terroir

MENU DE CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 30 décembre 2024 au vendredi 03 janvier 2025

lundi 30 décembre 2024

Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes  
Le carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat






mardi 31 décembre 2024

Viande bovine à hachis 	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre 	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Kiwi 	OU	Banane

Goûter : Boudoirs et purée pomme fraise



jeudi 2 janvier 2025

Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Palet végétal sauce tomate
Coquillettes 	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

Goûter : Veritable petit beurre et purée de poires

vendredi 3 janvier 2025

Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge vinaigrette
Porc à la moutarde 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois  	OU	Brocolis
Bûchette au chèvre	OU	Emmental 
Eclair à la vanille	OU	Semoule au lait 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Cœufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir