

# Menus de la Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>				<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Carottes râpées vinaigrette moutarde	Soupe de Brocolis mascarpone	Lentilles Céleri rémoulade	Chou rouge Salade verte Vinaigrette	Tarte aux fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)
Poireaux vinaigrette moutarde	Cordon bleu	Filet de merlu Sauce citron	Sauté de porc Sauce forestière	Parmentier végétal haricot blanc purée de pomme de terre
Sauce aux champignons et à la crème	Haricots beurre ail et pdt cube	Riz	Pommes paillasson	Yaourt de Sigy nature sucré
Pennes	Fromage blanc  Fromage blanc à la fraise	Saint Paulin Gouda	Beaufort AOP Munster AOP	Yaourt de Sigy aromatisé
Fromage de chèvre Coulommiers	Fruit de saison au choix	Compote pomme pêche allégée en sucre Compote de poires allégée en sucre	Cake chocolat framboise	Fruit de saison au choix
Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir		Fruit de saison Barre Bretonne Lait nature	Brioche et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Pain et confiture Compote de poire allégée en sucre Lait nature
Yaourt aromatisé Gaufre Liégeoise Jus de raisin	Pain et fromage frais Cantafrais Compote de pomme allégée en sucre Sirop de menthe			



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



\* Plat à base de porc



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

## Menu OVO – Lacto végétarien

Pomme de terre crème ciboulette  
Salade texane (haricot rouge maïs)

Crispidor au fromage

Haricots verts à l'ail

Fromage blanc et sucre  
Fromage blanc nature

Fruit de saison au choix

Pain et barre chocolat au lait  
Compote pomme banane allégée en sucre  
Lait nature

Mardi

Betteraves vinaigrette moutarde  
Céleri rémoulade

Colin d'Alaska  
Sauce oseille

Semoule

Fromage fondu  
Fromage frais chanteneige

Compote de Marcoussis (pomme)

Yaourt aromatisé  
Gaufre de Bruxelles  
Jus d'orange

Mercredi

Feuilleté au fromage

Sauté de bœuf  
Sauce barbecue

Purée de potiron

Camembert  
Emmental

Lacté saveur vanille nappé caramel  
Lacté saveur chocolat

Pain au chocolat  
Fruit de saison  
Lait nature

Jeudi

## Repas de fin d'année

**Cake aux deux saumons**

**Emincé de Haut de cuisse de dinde**  
**Sauce végétale aux légumes d'antan**

**Pomme pin**

**Fromage frais Chanteneige**

**Bûche pâtissière crème beurre chocolat**  
**Père Noël chocolat**

Brioche et confiture  
Jus multifruit  
Yaourt nature

Vendredi

## Menu OVO – Lacto végétarien

Carottes râpées  
vinaigrette  
moutarde  
Salade verte

Curry de pois chiche  
épinards

Riz

Yaourt aromatisé vanille  
Yaourt nature

Fruit de saison au choix

Pain et fromage frais St Moret  
Compote pomme banane  
Sirop de grenade

\* Plat à base de porc



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

# Menus de la Semaine du 22 au 26 Décembre 2025

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>			<b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>
Pomelos et sucre	Soupe de carotte	Rillettes de sardines à l'espagnol Rillettes de maquereaux		Salade verte Endives Vinaigrette agrumes cannelle
Steak haché Sauce au bleu	Gratin de pommes de terre épinard fromage à raclette	Bolognaise de canard		Tajine marocaine végétarienne
Haricots verts à l'ail et riz		Macaroni semi-complet		Semoule
Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature	Fromage fondu croc lait Fromage frais rondelé	Brie Saint Nectaire AOP		Cantal AOP Bleu d'Auvergne AOP
Mousse chocolat au lait Mousse chocolat noir	Fruit de saison aux choix	Fruit de saison au choix		Cake chocolat épices
Yaourt aromatisé Jus d'ananas Quatre-quarts	Pain et emmental Compote pomme abricot Lait	Fromage blanc Jus d'orange Pain et confiture		Pain et beurre Fromage blanc et sucre Jus de pomme

FERIE

# Menus de la Semaine du 29 Décembre au 02 Janvier 2025

## VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves sauce fromage frais Salade de pois chiche vinaigrette moutarde</p> <p>Filet de merlu sauce crème tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail et patate douce</p> <p>Yaourt brassé framboise Yaourt brassé myrtille</p> <p>Tarte citron meringue</p> <p>Pain et barre de chocolat au lait Compote de pomme allégée en sucre Lait nature</p>	<p><b>Menu OVO – Lacto végétarien</b></p> <p>Soupe de légumes (carottes, céleri, navet, oignon)</p> <p>Samoussa de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Buche de chèvre Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde Salade verte</p> <p>Sauté de porc sauce caramel</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Coulommiers Emmental</p> <p>Compote de Marcoussis (pomme)</p>	<p>FERIE</p>	<p>Crêpe emmental</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Fromage blanc Fromage blanc à la fraise</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé Pain et miel Jus de pomme</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



\* Plat à base de porc



Tout commence au quotidien