


























# Menus de la Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



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



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



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



| Lundi  | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|--|---|---|---|--|
| <b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>   |   |   | <b>Repas de fin d'année</b>   | <b>Menu OVO – Lacto végétarien</b>   |
| Pomme de terre crème ciboulette<br>Salade texane<br>(haricot rouge maïs)               | Betteraves vinaigrette moutarde<br>Céleri rémoulade     | Feuilleté au fromage  | <b>Cake aux deux saumons</b>  | Carottes râpées vinaigrette moutarde<br>Salade verte                         |
| Crispidor au fromage   | Colin d'Alaska<br>Sauce oseille                         | Sauté de bœuf<br>Sauce barbecue                             | <b>Emincé de Haut de cuisse de dinde</b><br><b>Sauce végétale aux légumes d'antan</b> | Curry de pois chiche épinards  |
| Haricots verts à l'ail   | Semoule   | Purée de potiron  | <b>Pomme pin</b>  | Riz  |
| Fromage blanc et sucre<br>Fromage blanc nature   | Fromage fondu<br>Fromage frais chanteneige              | Camembert<br>Emmental                                       | <b>Fromage frais Chanteneige</b>  | Yaourt aromatisé vanille<br>Yaourt nature                                    |
| Fruit de saison au choix   | Compote de Marcoussis (pomme)                           | Lacté saveur vanille nappé caramel<br>Lacté saveur chocolat | <b>Bûche pâtissière crème beurre chocolat</b><br><b>Père Noël chocolat</b>            | Fruit de saison au choix   |
| Pain et barre chocolat au lait<br>Compote pomme banane allégée en sucre<br>Lait nature | Yaourt aromatisé<br>Gaufre de Bruxelles<br>Jus d'orange | Pain au chocolat<br>Fruit de saison<br>Lait nature          | Brioche et confiture<br>Jus multifruit<br>Yaourt nature                               | Pain et fromage frais St Moret<br>Compote pomme banane<br>Sirop de grenadine |



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



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 22 au 26 Décembre 2025



| 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<br>Rillettes de maquereaux  | FERIE | Salade verte  <br>Endives<br>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<br>Yaourt brassé nature   | Fromage fondu croc lait<br>Fromage frais rondelé    | Brie    <br>Saint Nectaire AOP |       | Cantal AOP  <br>Bleu d'Auvergne AOP  |
| Mousse chocolat au lait<br>Mousse chocolat noir  | Fruit de saison aux choix   | Fruit de saison au choix     |       | Cake chocolat épices   |
| Yaourt aromatisé<br>Jus d'ananas<br>Quatre-quarts  | Pain et emmental<br>Compote pomme abricot<br>Lait   | Fromage blanc<br>Jus d'orange<br>Pain et confiture   |       | Pain et beurre<br>Fromage blanc et sucre<br>Jus de pomme   |



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



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 29 Décembre au 02 Janvier 2025

## VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

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



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine  
Contrôlée ou  
Appellation Origine  
Protégée



aide UE à  
destination  
des écoles



\* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien