



Menus Décembre 2025



Achat local en rouge

Achat bio 

* = produit acheté frais

Repas végétarien en jaune

Plat réalisé par l'équipe cuisine de l'école

Lundi 1er Betteraves vinaigrette Croziflette Salade* Clémentine*	Mardi 2 Salade de lentilles, tomate Nems de légume Riz Pana cotta, sauce fruit rouge Fruit*	Mercredi 3 Chou fleur vinaigrette Croque monsieur Salade* Fromage Pomme*	Jeudi 4 Carotte rapées Saucisse Mogettes Yaourt nature 	Vendredi 5 Potage vermicelle Pot au feu Fromage Kiwi*
Lundi 8 Radis d'hiver* Filet de colin Semoule Tarte aux poires	Mardi 9 Brocolis vinaigrette Steak Frites Yaourt aux fraises 	Mercredi 10 Haricot vert vinaigrette Galette sarazin aux saucisses Fromage Fruit*	Jeudi 11 Potage de légumes Croque fromage Torti Salade* Fruit*	Vendredi 12 Maquereau à la moutarde Beignet de calamar / Riz Salade* Fromage Gâteau au chocolat
Lundi 15 Céléri rémoulade Filet de cabillaud Pâtes / Parmesan Poire belle-Hélène	Mardi 16 Betteraves vinaigrette Tartiflette Salade* Clémentine*	Mercredi 17 Chou vinaigrette Pizza végétarienne Salade* Duo compote poire Yaourt onctueux 	Jeudi 18 Chou fleur vinaigrette Bœuf bourguignon Blé Fromage Fruit*	Vendredi 19 Entrée norvégienne Sot-l'y-laisse de dinde crème Pomme smiles Fromage Gâteau aux trois chocolats

Bonnes vacances !