

MENUS DU 1^{ER} DÉCEMBRE 2025 AU 2 JANVIER 2026



LUNDI 1^{ER} DÉCEMBRE

Coleslaw
 Filet de lieu frais sauce
 brunoise
 Semoule aux petits légumes
 Yaourt nature et sucre
Goûter : Cake fourré chocolat, Fruit
 de saison

MARDI 2 DÉCEMBRE

Velouté de pois cassé
 Rôti de veau sauce normande
 Petits pois carotte
 Cantal
 Fruit de saison
Goûter : Pain et beurre, Petit suisse
 nature et sucre

MERCREDI 3 DÉCEMBRE

**Nem aux légumes / Samoussa aux
 légumes**
 Steak hachés au jus
 Brocolis et fusillis et
 emmental râpé
 Fruit de saison
Goûter : Croissant, Compote de
 pomme

JEUDI 4 DÉCEMBRE REPAS À THÈME : AUVERGNE - RHÔNE ALPES

Salade verte vinaigrette
 Lardons à la crème /
 Lardon de dinde à la crème
 Tartiflette au fromage
 Gâteau à la crème de marron
Goûter : Pain et confiture, Fruit de
 saison

VENDREDI 5 DÉCEMBRE MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées
 vinaigrette
 Hachis d'égrené de pois fêveroles
 (purée de patate douce)
 Salade verte et vinaigrette
Crème dessert chocolat / Crème
 dessert praliné
Goûter : Fromage blanc aromatisé,
 Sablé de Retz

LUNDI 8 DÉCEMBRE MENU CME

Carottes râpées
 vinaigrette à l'orange
 Sauté de poulet sauce
 champignon
 Pommes noisette
 Yaourt nature et sucre
 Brownies
Goûter : Pain et beurre, Compote de
 pomme

MARDI 9 DÉCEMBRE

Marmite d'églefin sauce
 crème
 Semoule
 Fromage blanc aromatisé
 Fruit de saison
Goûter : Pain et confiture, Fruit de
 saison

MERCREDI 10 DÉCEMBRE

Salade verte et mimolette
 Sauté de bœuf aux
 oignons
 Purée de carottes
Crème dessert chocolat / Crème
 dessert vanille
Goûter : Yaourt aromatisé, Pain et
 barre de chocolat

JEUDI 11 DÉCEMBRE

MENU CME
MENU VÉGÉTARIEN
 Velouté de potiron
 Chili sin carne
 Riz
 Saint nectaire
 Clémentine
Goûter : Madeleine, Fruit de saison

VENDREDI 12 DÉCEMBRE

Cordon bleu
 Épinards béchamel et blé
 Tomme blanche
 Fruit de saison
Goûter : Cake au yaourt maison,
 Yaourt nature et sucre

LUNDI 15 DÉCEMBRE MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées
 Egrené de pois fêveroles
 sauce bolognaise
 Fusillis et emmental râpé
 Yaourt nature et sucre
 Cocktail de fruit
Goûter : Cake fourré au chocolat,
 Fruit de saison

MARDI 16 DÉCEMBRE

Sauté de bœuf sauce moutarde
 curry
 Purée de haricots verts
 Saint nectaire
 Fruit de saison
Goûter : Pain au chocolat, Fromage
 blanc aromatisé

MERCREDI 17 DÉCEMBRE

Potage de légumes frais
 et vache qui rit
 Filet de lieu sauce citron
 Blé
 Fruit de saison
Goûter : Compote de pomme, Pain
 et pâte à tartiner

JEUDI 18 DÉCEMBRE

**REPAS
 DE FIN D'ANNÉE**
Goûter : Pain et beurre, Yaourt
 aromatisé

VENDREDI 19 DÉCEMBRE

Salade verte maïs croûton
 vinaigrette
 Calamar à la romaine et sauce
 tartare
 Poêlée de butternut ail et persil et
 semoule
 Carré de l'est
Gélibié vanille / Gélibié chocolat
Goûter : Cake marbré maison, Fruit
 de saison

LUNDI 22 DÉCEMBRE

Rôti de veau sauce
 barbecue
 Purée de carottes
 Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison
Goûter : Croissant, Fruit de saison

MARDI 23 DÉCEMBRE

Velouté de lentilles
 Filet de lieu sauce crème
 Haricots beures persillés
 Riz
 Fruit de saison
Goûter : Cake aux pépites de
 chocolat, Compote de pomme

MERCREDI 24 DÉCEMBRE REPAS FESTIF

Maïs vinaigrette
 Pizza margherita
 Salade verte et vinaigrette
 Samos
 Beignet à la pomme
Goûter : Crème dessert chocolat,
 Pain et barre de chocolat

JEUDI 25 DÉCEMBRE JOYEUX NOËL



VENDREDI 26 DÉCEMBRE MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées
 vinaigrette jus de citron
 Omelette
 Petits pois carotte
 Pommes de terre
 Emmental
 Pêche au sirop
Goûter : Petit suisse fruité, Pain et
 confiture

LUNDI 29 DÉCEMBRE

Coleslaw
 Marmite de saumon sauce
 crème
 Spaghettis et emmental râpé
 Yaourt nature et sucre
Goûter : Cake au yaourt et pépites
 de chocolat maison, Fruit de saison

MARDI 30 DÉCEMBRE

Sauté de bœuf sauce
 bourguignonne
 Carottes fondantes
 Pommes de terre
 Saint nectaire
 Fruit de saison
Goûter : Pain et pâte à tartiner,
 Yaourt aromatisé

MERCREDI 31 DÉCEMBRE MENU VÉGÉTARIEN

Quiche chèvre et potiron
 Salade verte vinaigrette
 Vache qui rit
Mousse au chocolat au lait /
Mousse au chocolat noir
Goûter :
 Pain au chocolat
 Compote de pomme



JEUDI 1^{ER} JANVIER BONNE ANNÉE 2026 !



VENDREDI 2 JANVIER

Velouté de pois cassé
 Filet de colin pané citron
 Brocolis
 Semoule
 Buchette de lait mélangé
 Fruit de saison
Goûter : Pain et miel, Lait chocolat

Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

