

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc		<b>RACLETTE</b>	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF	filet de poulet sauce mandarine	jambon CE2* et cornichon	colin d'Alaska pané et citron
<b>courgettes BIO persillées</b>	<b>riz BIO</b>	haricots verts (échalotes)	rôti de poulet et cornichon	épinards sauce blanche et pépinettes
	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	mimolette	<b>pommes grenailles</b>	
fruit frais		donuts	fromage à raclette	<b>purée de pomme BIO</b>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette confiture de fraise fruit frais		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>nuggets de poulet et ketchup</p> <p>choux de Bruxelles et pdt</p> <p>ligéois parfum chocolat</p>	<p>garniture catalane végé (pois chiches, tomates, oignon)</p> <p>riz</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rôti de porc* sauce romarin</p> <p><i>rôti de dinde sauce romarin</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'Alaska sauce basquaise</p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu</p> <p>légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>tarte grillé abricots</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>pain de mie</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>jus de fruits</p>		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p><b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b></p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p>	<p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>cantal AOP #</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>NOËL</b></p> <p><i>clémentine et friandise</i></p>	<p>achard de légumes (carottes et chou blanc)</p> <p>pépites de hoki doré panées et citron</p> <p>petits pois CE2</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette pâte à tartiner jus de fruits		

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	