RESTAURANT SCOLAIRE

Déjeuners du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

*** Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**	**MENU FISH AND CHIPS**
Radis beurre	**Salade verte**	**Feuilleté au fromage**	**Poireaux vinaigrette**	**Salade verte**
Gnochettis de lentilles à la sauce tomate	**Tartiflette**	**Filet de poulet à la crème**	**Emincé de porc au jus**	**Colin Pané sauce tartare**
(plat complet)	**Gratin de pommes de terre montagnard**	**Quenelle à la tomate**	**Curry de pois chiche**	**Crousti fromage**
Brocolis persillés	**(plat complet)**	**Poêlée forestière**	**Épinards**	**Pomme de terre grenaille**
Découverte des Gnocchettis de lentilles rouges	-			-
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	**Yaourt nature**	**Assortiment de laitages et fromages à la coupe**	**Assortiment de laitages et fromages à la coupe**	**Laitages**
Crème dessert vanille	**Mousse au chocolat du chef**	**Salade de fruits frais de saison**	**Gâteau au yaourt du chef**	**Compote pomme sans sucre ajouté**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*

RESTAURANT SCOLAIRE

Déjeuners du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre

*** Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**	**AWAY WE GO**
Salade de pomme de terre	Jambon blanc cornichon	Demi pêche au thon	Tarte au fromage	Velouté de potiron
	Terrine de légumes			
Haché de veau	Bolognaise au bœuf	Chipolatas	Quenelle nature sauce tomate	Tajine de poulet
Crousti fromage	Bolognaise aux petits légumes et lentilles	Œufs brouillés aux herbes		Tajine de pois chiches, olives, citron
Trio de légumes du chef	Penne	Purée de pommes de terre	Carottes braisées	Semoule
	-			
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	*Fromage râpé*	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Brownie	Compote de pomme	Pâtisserie du jour	Crème dessert vanille	Brunoise de fruits exotiques

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*

RESTAURANT SCOLAIRE

Déjeuners du lundi 14 Décembre au vendredi 18 Décembre

*** Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**	**ANIMATION**	**AWAY WE GO**
Chou rouge vinaigrette	**Salade verte**	**Pizza au fromage**		*Salade "Zéro Gaspil"*
				
Jambon braisé	**Boulettes de bœuf sauce tomate**	**Escalope de dinde façon milanaise**		**Gnocchis au fromage**
Crousti fromage	**Boulettes de blé à la tomate**	**Omelette aux épices**	**REPAS DE NOËL**	**(plat complet)**
Carottes braisées	**Écrasé de pommes de terre**	**Gratin de potiron**		**Petits légumes du chef**
				- *Sauce fromagère*
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	**Laitages**	**Assortiment de laitages et fromages à la coupe**		**Assortiment de laitages et fromages à la coupe**
Beignet	**Compote pomme banane**	**Panna cotta aux fruits rouges**		**Fruit à croquer**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*