







Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Menu -6 Salade de haricots plats Jambon blanc Coquillettes Compote, biscuit	Chou rouge vinaigrette		Potage de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Menu +6 Terrine forestière et cornichon s/v haricot vert avec 1/2 œuf Croustillant de poulet s/v Cordon végétal Chou romanesco Carré croc lait	Parmentier de lentilles corail		Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>
 PRODUIT LAITIER	Carottes braisées		***		***
 DESSERT	Yaourt nature sucre 		Mimolette		Brie
	Clémentine		Liégeois vanille		Poire
GOÛTERS	Pain	Pomme	Clémentine		Pain
	Cantal	Fourrandise au chocolat	Petit beurre		Chocolat
	Pomme	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré		Compote pomme fraise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Taboulé libanais :
boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

Semaine n°01 : du 29 Décembre au 2 Janvier 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage crécy 	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Salade de pâtes BIO paprika mayonnaise		Salade verte aux croutons
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges et RIZ BIO 	Beignets de poisson	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Bouchée de bié</i> ***		Hachis parmentier  <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>
	***	Haricots verts braisés	<i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>		***
 PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Emmental
 DESSERT	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Pomme	Clémentine		Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois café</i>
GOÛTERS	Pain	Pain	Pomme		Pain
	Pâte à tartiner	Brie	Marbré cacao		Saint Morêt
	Orange	Compote pomme banane	Yaourt nature sucré		Banane

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Plat végétarien



Label rouge



V viande/Œuf de France



Pêche responsable