





Semaine n°52 : du 22 au 26 Décembre 2025

Vacances scolaires

VEGETARIEN

NOËL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette		Potage de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Parmentier de lentilles corail		Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucre 	Semoule	***		***
 DESSERT	Clémentine	Purée de pomme	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

NOUVEL AN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	ALSH Varilhes Potage crécy Curry de haricots rouges et RIZ BIO Saint Nectaire Mousse au chocolat	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Salade de pâtes BIO paprika mayonnaise		Salade verte aux croutons
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	GS à Verniolle Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôti au thym s/v poisson blanc en croûte aux cèpes Chou-fleur brisure persillé Clémentine	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>
 PRODUIT LAITIER		Haricots verts braisés	<i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>		***
 DESSERT		Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande		Emmental
GOÛTERS		Pomme	Clémentine		Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois café</i>
	Pain	Pain	Pomme		Pain
	Pâte à tartiner Orange	Brie Compote pomme banane	Marbré cacao Yaourt nature sucré		Saint Morêt 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



Vinde/Œuf de France



Pêche responsable

