












MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE du 15 DECEMBRE au 2 JANVIER 2026

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles en salade  Raviolis gratinés Salade verte Gouda  Banane 	REPAS DE NOEL Salade mâche et saumon fumé Dos de loup sauce aux poivrons Trio de riz et butternut Moelleux au chocolat blanc Chocolat de Noël	Velouté de légumes  Poisson pané citronné Poêlée de légumes  Babybel Fruit	Salade verte composée Pâtes à la carbonara  Compote  et son biscuit	Crêpe au fromage Chipolatas Haricots blancs  Liégeois chocolat 

Semaine du 22 au 26 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Rôti de bœuf Haricots blancs Camembert Fruit	Terrine de poisson Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre Yaourt nature Riz au lait	Foie gras de canard Pavé de saumon en sauce Riz  Fromage de chèvre Entremet chocolat	Velouté de légumes Paupiette de veau en sauce Petits pois Fromage blanc Compote 	Taboulé Escalope de volaille milanaise Céleri branche Fromage Crème dessert vanille

Semaine du 29 décembre au 2 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade Poisson meunière Pommes de terre rissolées Mimolette Yaourt sucré	Œufs durs mayonnaise Normandin de veau en sauce Purée de légumes Emmental Tarte aux pommes	Saumon fumé Boudin blanc Gratin dauphinois Comté Douceur griottes	Feuilleté Dubarry Dos de cabillaud sauce crustacés Lentilles Saint-Paulin Fruits au sirop	Salade strasbourgeoise Aiguillette de poulet aux céréales Galette de légumes Yaourt Oeufs au lait



PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



VETETARIEN



Les menus peuvent être modifiés en fonction des mesures sanitaires en vigueur.