

# Restaurant scolaire

## MENUS DECEMBRE

SEMAINE DU 1er AU 5 DECEMBRE



Loi Egalim novembre 2025 - 77% de produits certifiés dont 45% de bio

### Lundi 1er

 Chou rouge lardons

Nuggets de légumes  
Riz sarrasin 

 Entremet chocolat

### Mardi 2

Salade de pâtes 

 Sauté de volaille  
Carottes braisés 

Fromage

 Fruit de saison

### Mercredi 3


 Carotte / céleri

 Hachi parmentier  
Salade verte

 Banane caramel

### Jeudi 4



Salade de chou /  
pommes 

 Pâtes bio  
Carbonara  
Emmental

 Yaourt citron

### Vendredi 5

Bouillon  
vermicelle

 Blanquette de  
poisson  
Légumes de  
saison 

Cake vanille



Viande issu de la filière bleu blanc coeur.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.



Poissons, pêche durable.



Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

• Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant  
les livraisons et les besoins de service.  
• Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément  
à la loi EGAlim.  
•

# Restaurant scolaire

## MENUS DECEMBRE

SEMAINE DU 8 AU 12 DECEMBRE



Loi Egalim novembre 2025 - 77% de produits certifiés dont 45% de bio

### Lundi 8

Potage légumes



Aiguillette volaille  
panée

Gratin de choux  
fleur



Fromage

Fruit de saison

### Mardi 9

Salade composée  
légumes



Saucisse  
Frites

Compote de fruits



### Mercredi 10

Carottes râpées



Sauté de bœuf  
piperade  
PDT texmex



Crème liégeois



### Jeudi 11

Piémontaise végé

Boulette végé  
tomate  
Semoule



Riz au lait



### Vendredi 12

Légumes à la  
Grecque

Roti de porc coco  
Lentilles



Fromage

Pain d'épices

Clémentine



Viande issu de la filière bleu blanc cœur.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.



Poissons, pêche durable.



Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant  
les livraisons et les besoins de service.

Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément  
à la loi EGAlim.

# Restaurant scolaire

## MENUS DECEMBRE

SEMAINE DU 15 AU 19 DECEMBRE



Loi Egalim novembre 2025 - 77% de produits certifiés dont 45% de bio

Lundi 15

Salade club

Poisson sauce  
citron

Duo de PDT

Carottes bio



Fruits de saison

Mardi 16



Céleri carottes

Jambon  
Mogettes



Yaourt citron

Mercredi 17

Crêpes fromage

Nuggets légumes  
Purée légumes



Crème vanille  
biscuit

Jeudi 18

Terrine campagne



Sauté de dinde



Coquille

Fromage



Fruit de saison

Vendredi 19

MENU  
DE  
NOËL



Viande issu de la filière bleu blanc cœur.



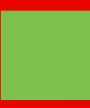
Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.



Poissons, pêche durable.



Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant  
les livraisons et les besoins de service.  
Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément  
à la loi EGAlim.