

# MENUS DES ÉCOLES

DECEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 déc. au 05 déc.	<b>Betteraves et vinaigrette</b> <b>Sauté de boeuf</b> aux oignons Omelette aux herbes Gratin dauphinois <b>Fruit</b> Goûter : fruits, yaourt, barre pâtissière	<b>Repas végétarien</b> Légumes façon mexicaine ( <b>carotte</b> , <b>petits pois</b> , haricots rouges et poivron) <b>Riz</b> <b>Edam</b> <b>Fruit</b> Goûter : fruit, brioche, pâte à tartiner	Salade de maïs et blé Poulet rôti Croustillant à l'emmental <b>Petits pois</b> Gâteau de semoule Goûter : pain au lait, fruit, confiture	<b>Repas végétarien</b> Radis et beurre Poêlée de légumes et pois chiches <b>Coquillettes</b> Cantal <b>Mousse au chocolat</b> Goûter : jus de fruits, fromage blanc, madeleine	Filet de poisson à l'aneth Galette de blé tomate et mozzarella Purée de potiron <b>Carré frais</b> <b>Fruit</b> Goûter : pain, fromage, fruit
Du 08 déc. au 12 déc.	<b>Repas végétarien</b> Salade de mâche et <b>oeuf dur</b> Gratin de <b>coquillettes</b> Julienne de légumes <b>Petit suisse aux fruits</b> Goûter : fruit, pain, miel	Sauté de veau au curcuma Feuilleté aux légumes <b>Chou-fleur</b> et pomme vapeur <b>Emmental</b> <b>Fruit</b> Goûter : compote, pain au lait, fromage blanc	<b>Betteraves et maïs</b> Sauté de poulet au curry Croq'veggie Purée de <b>carottes</b> <b>Crème dessert vanille</b> Goûter : yaourt, mini roulé, jus de fruits	<b>Repas végétarien</b> <b>Salade verte</b> aux croutons <b>Blésotto</b> crémeux aux petits légumes <b>Gouda</b> Liégeois au chocolat Goûter : fruit, pain, fromage	Poisson pané Nuggets de blé <b>Bouलगour</b> sauce tomate Munster <b>Fruit</b> Goûter : biscuit, petit suisse aromatisé, fruit
Du 15 déc. au 19 déc.	<b>Carottes râpées</b> et maïs Pavé de poisson à la sauce mexicaine Galette de boulghour à la mexicaine <b>Brocolis</b> <b>Yaourt</b> Goûter : pain, barre de chocolat, fruit	<b>Repas de Noël</b> Nem aux légumes Burger au poisson maison Hamburger végétarien à l'emmental Potatoes Sapin de Noël, clémentine, jus de fruits et chocolat de Noël Goûter : fruit, brioche, confiture	Céleri rémoulade Rôti de porc à la moutarde Omelette Fondue de poireaux et pomme de terre Saint Nectaire Goûter : fruit, biscuit Palmier, lait	<b>Repas végétarien</b> Tarte aux légumes <b>Salade verte</b> Chaurce Riz au lait Goûter : , pain, fromage, jus de fruits	Saucisse de volaille Cake au fromage maison <b>Chou-fleur</b> et pommes de terre Camembert <b>Fruit</b> Goûter : compote, pain au lait, miel
Du 22 déc. au 26 déc.	<b>Repas végétarien</b> Chou rouge et vinaigrette Rôti de dinde à l'ail Quiche au fromage <b>Carottes</b> braisées <b>Yaourt aromatisé</b> Goûter : fruit, pain, barre de chocolat	Pomelos et sucre <b>Sauté de boeuf</b> au jus Oeuf dur à la béchamel <b>Petits pois</b> Riz au lait Goûter : fruit, yaourt aromatisé, cake	Poisson au four Nuggets de blé Frites <b>Edam</b> <b>Fruit</b> Goûter : jus de fruits, pain au lait, barre de chocolat	<p>FERIE</p>	<b>Repas végétarien</b> Bolognaise de lentilles <b>Tortis</b> <b>Chanteneige</b> Fruit Goûter : compote, yaourt, biscuit Gaillardise

1 céréales, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques, 15 gluten liste des 14 ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten c'est-à-dire, blé, seige, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes majeurs.