MENU SCOLAIRE

Du lundi 7 au vendredi 11 décembre 2026

lundi 7 décembre 2026

Langue de bœuf sauce tomate	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs	OU	Blé aux petits légumes
Camembert	OU	Fromage frais aux noix
Kiwi	OU	Poire

mardi 8 décembre 2026

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande	OU	Bouchées blé tomates et chèvre
Brocolis	OU	Carottes
Saint Nectaire	OU	Fromage blanc nature
Eclair au chocolat	OU	Petit fourré fraise



mercredi 9 décembre 2026

Feuilleté hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable	OU	Égrainé végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatés	OU	Petits bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne	OU	Yaourt aux fruits mixés

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 10 décembre 2026

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de poulet	OU	Omelette
Beignets de salsifis	OU	Epinards béchamel
Tome noire	OU	Kiri
Riz au lait	OU	Tarte aux pommes

vendredi 11 décembre 2026

Filet de colin d'Alaska sauce dieppoise	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule
Rouy	OU	Yaourt nature
Pomme	OU	Clémentine

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026

lundi 14 décembre 2026

Piémontaise	OU	Salade de lentilles
Poisson meunière	OU	Quenelles nature sauce aurore
Brunoise de légumes	OU	Haricots beurre
Le carré	OU	Yaourt nature
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes

mardi 15 décembre 2026

Viande bovine à hachis	OU	Chili sin carne
Purée de pommes de terre	OU	/ Riz
Camembert	OU	Petit suisse nature
Kiwi	OU	Banane



mercredi 16 décembre 2026

Céleri rémoulade	OU	Salade iceberg
Bœuf sauce marengo	OU	Œufs durs à la béchamel
Carottes	OU	Epinards béchamel
Tome noire	OU	Fromage frais ail et fines herbes
Mini roulé abricot	OU	Petit fourré cacao

Goûter : Pain d'épices et clémentine

Repas des fêtes de fin d'année

vendredi 18 décembre 2026

Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge vinaigrette
Porc à la moutarde	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois	OU	Brocolis
Bûchette au chèvre	OU	Fromage blanc nature
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait au caramel

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 21 au vendredi 25 décembre 2026

lundi 21 décembre 2026

Betteraves vinaigrette	OU	Chou fleur vinaigrette
Bœuf sauce forestière	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Pommes de terre noisettes	OU	Semoule
Yaourt au sucre de canne	OU	Yaourt aromatisé

Goûter : P'tit fourré fraise et purée pomme

mardi 22 décembre 2026

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé
Chipolata	OU	Omelette
Petits pois et carottes	OU	Epinards béchamel
Kiri	OU	Gouda
Pomme	OU	Kiwi

Goûter : Baguette tradition et Nutella®



mercredi 23 décembre 2026

Macédoine mayonnaise	OU	Carottes râpées vinaigrette
Filet colin d'Alaska sauce aurore	OU	Boulettes de pois chiches
Riz	OU	Pommes de terre rôties
Yaourt à la vanille	OU	Velouté fruix

Gouter : Purée de poires t madeleines

jeudi 24 décembre 2026

Velouté de légumes	OU	Concombre à la crème
Aiguillettes de poulet sauce normande	OU	Égrainé végétal sauce tomate
Haricots verts	OU	Poêlée provençale
Camembert	OU	Fromage frais nature
Riz au lait	OU	Flan pâtissier

Goûter : Baguette tradition et confiture



NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 28 décembre 2026 au vendredi 01 janvier 2027

lundi 28 décembre 2026

Macédoine mayonnaise	OU	Betteraves vinaigrette
Œufs durs à la béchamel	OU	Emincé végétal sauce forestière
Epinards béchamel	OU	Carottes
Bûchette au chèvre	OU	Petit suisse nature
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

Goûter : Sablé de Retz et purée pomme pêche

mardi 29 décembre 2026

Boulettes de bœuf sauce tomate	OU	Quenelles nature sauce aurore
Coquillettes	OU	Riz
Coulommiers	OU	Cantadou
Clémentines	OU	Banane

Goûter : Madeleine et purée de poire



mercredi 30 décembre 2026

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet	OU	Egrainé végétal sauce basquaise
Haricots verts	OU	Brunoise de légumes
Le carré	OU	Yaourt nature
Kiwi	OU	Poire

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat

jeudi 31 décembre 2026

Carottes râpées vinaigrette	OU	Salade iceberg
Brandade de poisson	OU	Bouchées tomate et chèvre Flageolets
Yaourt au sucre de canne	OU	Fromage blanc aux fruits

Goûter : P'tit fourré fraise et purée pomme banane



NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir