

MENUS DU 2 DÉCEMBRE 2024 AU 3 JANVIER 2025



LUNDI 2 DÉCEMBRE

Salade verte vinaigrette et dés d'emmental 🍷

Sauté de veau sauce marengo 🍷

Carottes fondantes 🍷 / Pommées de terre ail et persil 🍷

Fromage blanc nature 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Kiri, pain

MARDI 3 DÉCEMBRE

Potage parmentier 🍷 (pomme de terre, poireaux) et vache qui rit

Jambon de porc 🍷

S.P. : Jambon de volaille

Coquillettes 🍷 et fromage râpé

Fruit de saison 🍷

Goûter : Cake au yaourt maison, jus d'ananas

MERCREDI 4 DÉCEMBRE

Chou blanc et vinaigrette à l'indienne 🍷

Filet de colin sauce citron 🍷

Semoule 🍷

Haricots beurre 🍷

Crème dessert chocolat 🍷 / Crème dessert caramel 🍷

Goûter : Lait nature, pain au lait et barre de chocolat

JEUDI 5 DÉCEMBRE

« MENU GRÈVE »

« MENU VÉGÉTARIEN »

Betteraves vinaigrette

Raviolis légumes

Cocktail de fruits

Sablé de Retz

Goûter : Moelleux fraise, jus multivitamines

VENDREDI 6 DÉCEMBRE

Saucisson à l'ail et cornichon 🍷 / Roulade de volaille et cornichon 🍷

Poisson pané et citron 🍷

Purée de potiron 🍷

Comté 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Pain et pâte à tartiner, compote de pomme banane

LUNDI 9 DÉCEMBRE

« MENU VÉGÉTARIEN »

Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette 🍷

Chili sin carne 🍷

Riz 🍷

Petit suisse aromatisé 🍷 / Petit suisse nature et sucre 🍷

Goûter : Ptit moelleux marbré, jus de pomme

MARDI 10 DÉCEMBRE

Velouté de patates douces et carottes 🍷

Gratin de penne 🍷 au saumon et emmental râpé

Saint Nectaire 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Yaourt nature et sucre, pain et beurre

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

Rôti de bœuf sauce échalotte 🍷

Brocolis béchamel et emmental râpé 🍷

Pommes de terre 🍷

Carré de l'est 🍷 / Tomme blanche 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Crème dessert chocolat, croissant

JEUDI 12 DÉCEMBRE

Cordon bleu 🍷

Butternut ail et persil 🍷

Boulghour 🍷

Samos 🍷 / Petit moulu nature 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Cake au yaourt maison, compote pomme banane

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

« MENU CME DE FIN D'ANNÉE »

Salade verte aux agrumes

Pilon poulet sauce barbecue 🍷

Émincé de poulet sauce barbecue pour les maternelles 🍷

Pommes noisette

Fromage blanc nature 🍷

Gâteau aux pommes 🍷

Goûter : Mimolette, pain

LUNDI 16 DÉCEMBRE

Filet de lieu frais sauce oseille 🍷

Semoule 🍷

Julienne de légumes

Saint Nectaire 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Petit suisse nature et sucre, pain et confiture

MARDI 17 DÉCEMBRE

« MENU VÉGÉTARIEN »

Velouté de potiron 🍷 et vache qui rit

Hachis à l'égrené de soja 🍷

Yaourt nature 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Lait nature, cake au chocolat maison

MERCREDI 18 DÉCEMBRE

Salade verte et mimolette vinaigrette 🍷 / Endives vinaigrette 🍷

Sauté de veau sauce épices 🍷

Carottes fondantes 🍷

Blé 🍷

Riz au lait 🍷 / Semoule au lait 🍷

Goûter : Pain et pâte à tartiner, fruit de saison

JEUDI 19 DÉCEMBRE

« REPAS DE FIN D'ANNÉE »

Toast de mousse de canard et cornichon

Sauté de pintade sauce à la crème de marrons 🍷

Pommes duchesse et ketchup

Bûche pâtissière au chocolat et spéculos 🍷

Sirop de grenadine 🍷

Clémentine 🍷

Chocolat

Goûter : Madeleines, jus multivitamines

Chocolat

Goûter : Madeleines, jus multivitamines

VENDREDI 20 DÉCEMBRE

Bâtonnet de carottes et vinaigrette (à part) 🍷

Calamar à la romaine et citron

Purée de brocolis 🍷

Mousse au chocolat au lait 🍷 / Mousse au chocolat noir 🍷

Goûter : Pain au chocolat, fruit de saison

Goûter :

LUNDI 23 DÉCEMBRE

Marmite de colin sauce aurore 🍷

Riz et poêlée d'antan 🍷

Brie 🍷 / Pont l'évêque 🍷

Liégeois chocolat 🍷 / Liégeois vanille 🍷

Goûter : Yaourt nature et sucre, cake au citron maison

Goûter :

MARDI 24 DÉCEMBRE

Œuf dur mayonnaise

Sauté de bœuf aux oignons 🍷

Carottes épicées 🍷

Penne 🍷

Fromage blanc aromatisé 🍷 / Fromage blanc nature et sucre 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Jus de pomme, pain et confiture

Goûter :

MERCREDI 25 DÉCEMBRE

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

JEUDI 26 DÉCEMBRE

« MENU VÉGÉTARIEN »

Salade de pâtes 🍷

Quiche chèvre potiron 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Compote de pomme-banane, pain au chocolat

VENDREDI 27 DÉCEMBRE

« RACLETTE PARTY »

Salade verte vinaigrette 🍷

Jambon de porc et cornichons 🍷

S.P. : Jambon de dinde et cornichons 🍷

Pomme de terre vapeur 🍷

Fromage à raclette 🍷

Compote de pomme fraise 🍷

Goûter : Fromage blanc et sucre, pain et pâte à tartiner

LUNDI 30 DÉCEMBRE

Carottes râpées vinaigrette 🍷

Rôti de bœuf sauce miel 🍷

Purée de céleri 🍷

et emmental râpé 🍷

Carré de l'est 🍷 / Coulommiers 🍷

Gâteau à l'ananas 🍷

Goûter : Cake fourré chocolat, fruit de saison

MARDI 31 DÉCEMBRE

Feuilleté chèvre miel 🍷 / Feuilleté camembert 🍷

Filet de lieu sauce curry coco 🍷

Chou-fleur béchamel 🍷

Coquillettes 🍷

Fruit de saison 🍷

Goûter : Yaourt aromatisé, croissant

MERCREDI 1 JANVIER

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

« FÉRIÉ »

Légende

🍷 Recette du chef

🍷 Issu de l'agriculture biologique

🍷 Viande origine France

🍷 MSC : pêche durable

🍷 Bleu Blanc Coeur

🍷 Origine France garantie

🍷 Appellation d'origine Contrôlée

🍷 Circuit court origine France

🍷 Label Rouge

🍷 Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en U.E. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

