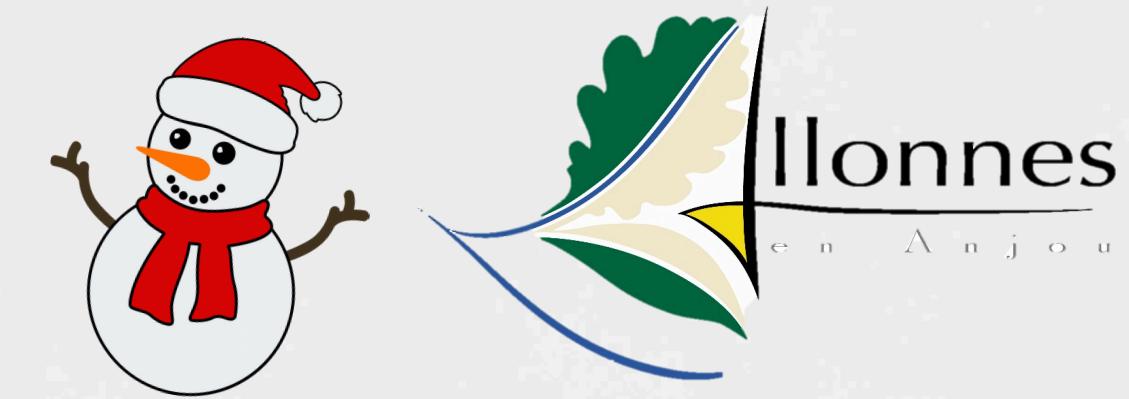
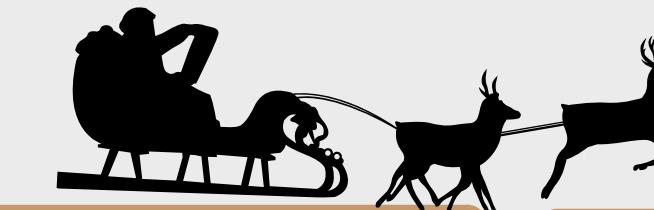




# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – DÉCEMBRE 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine  
du 1 au 5  
décembre

Céleri rémoulade   
Rougail saucisse   
Riz  
Emmental   
Fruit de saison

Velouté de bolets  
Poisson  
Purée de carottes  
Crème caramel

P-de-terre jambon  
tomate  
Poisson pané  
Poêlée champêtre  
Crème de fromage  
Fruit de saison

Vélouté de lentilles  
corail lait de coco  
Paupiette de veau   
Epinard béchamel  
Tome blanche  
Fruit de saison

Semaine  
du 15 au 19  
décembre

Potage tomate pâtes  
alphabet  
Poisson  
Chou romanesco   
Liégeois chocolat

Haricot beurre  
vinaigrette  
Spaghettis bolognaise   
Salade   
Crème de fromage  
Fruit de saison

Vacances  
scolaire de  
Noël  
Semaine du  
22 au 24  
décembre

Salade de perles,  
jambon, tomate mais  
Poulet rôti   
Purée de potiron   
Fromage blanc   
aromatisé

Velouté de tomate  
pâtes alphabet  
Hâché de veau  
Carotte façon vichy   
Crème de fromage  
Compote

Taboulet  
Rôti de porc   
Duo de courgettes  
au thym  
Fromage blanc vanille

Salade croutons  
fromage  
Nuggets de blé  
Lentilles   
Crème vanille

Macédoine   
Poulet au curry   
Blé   
Camembert   
Fruit de saison

Carottes râpées   
Boule au bœuf   
Flageolets  
Suisses aux fruits

Haricot vert vinaigrette   
Oeuf dur sauce tomate   
Semoule   
Crème de fromage   
Fruit de saison

Chou fleur tomate  
vinaigrette  
Jambon blanc  
Pâtes  
Mimolette  
Compote

## REPAS DE NOËL

Bûche aux crustacés  
Chapon sce  
champignon  
Pomme paillasson  
Dessert à la Mangue  
passion et aux coulis  
de fruits

Mousse de canard  
Sot l'y laisse de dinde  
Pommes dauphines  
Sapin de Noël glacé

JOYEUX  
Noël!

Produit issu de  
l'Agriculture  
Biologique

Menu végétarien

Label Rouge  
Produit de qualité  
supérieure

Bleu, Blanc, Coeur  
Produit démarche  
agricole et  
alimentaire durable

Local (Pays de la  
Loire)

Les menus peuvent varier selon  
les arrivages, la disponibilité des  
produits et certains imprévus, afin  
de vous garantir une fraîcheur et  
une qualité optimales.  
Les fruits sont soigneusement  
sélectionnés en fonction des  
saisons.

Toutes les viandes sont d'origine  
France, exceptionnellement  
issues de l'UE.

