

# MENUS DU 15 DÉCEMBRE 2025 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI

15 DÉCEMBRE

Salade grecque  
Gratin de pâtes au pesto  
Fromage  
Fruit de saison bio

5 JANVIER

Potage aux potimarrons  
Pâtes à la carbonara  
Fruit de saison bio

12 JANVIER

Oeuf bio mayonnaise  
Cappelletti aux 3 fromages  
Fruit de saison bio

19 JANVIER

Duo de crudités  
Hachis Parmentier maison  
Salade verte  
Crème à la vanille bio

26 JANVIER

Potage courgettes et  
Vache qui Rit  
Émincé de veau Marengo  
Petit pois carottes  
Glace au lait bio

MARDI

16 DÉCEMBRE

Assortiment charcuterie  
Filet mignon en sauce  
Pommes grenailles  
Friandise  
Dessert de Noël

6 JANVIER

Radis beurre  
Saucisse  
Purée  
Pain bio  
Compote bio et gâteaux bio



13 JANVIER

Céleri rémoulade  
Paleron braisé à la tomate  
Sémoule  
Fromage blanc fermier

20 JANVIER

Carottes râpées bio  
Steak haché  
Lentilles paysannes  
Fromage bio  
Fruit de saison

27 JANVIER

Surimi et chèvre tartiné  
Spaghetti bolognaise  
Cocktail de fruits et gavottes

MERCREDI

17 DÉCEMBRE

Macédoine de légumes  
Spaghetti carbonara  
Fromage blanc sucré

7 JANVIER

Cervelas vinaigrette  
Lasagne bolognaise  
Salade verte  
Yaourt Jockey

14 JANVIER

Haricots verts vinaigrette  
Chipolatas  
Gratin dauphinois  
Fruit de saison

21 JANVIER

Salade Neptune (riz poivrons carottes)  
Paupiette de veau en sauce  
Coquillettes bio  
Yaourt sucré bio

28 JANVIER

Taboulé  
Galette Jambon fromage  
Salade verte  
Crêpe au chocolat

JEUDI

18 DÉCEMBRE

Salade perles océane  
Filet lieu meunière  
Haricots verts  
Fruit de saison



8 JANVIER

Carottes râpées bio  
Poulet au curry  
Frites  
Fruit de saison bio (banane)

Menu établi par les CE2 de l'école C. LE VERGE

15 JANVIER

Potage Dubarry bio  
Sot-l'y-laisse de dinde  
Carottes au cumin  
Riz au lait

22 JANVIER

Piémontaise  
Blanquette de dinde  
Poêlée brocolis champignons  
Chocolat liégeois

19 DÉCEMBRE

Salade verte  
Tartiflette  
Glace Mars

9 JANVIER

Salade de blé bio  
Moussaka de légumes maison  
Galette des rois

16 JANVIER

Salade verte  
Galette jambon fromage  
Crêpe au chocolat

23 JANVIER

Rillettes de thon  
Lasagne végétale maison  
Salumbo

30 JANVIER

Salade créole  
Dos de cabillaud  
Sauce aux poivrons  
Pommes vapeur  
Crème caramel au beurre salé

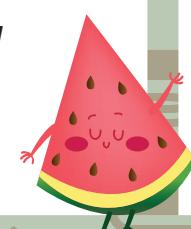
Le saviez vous ?

Toutes nos galettes bios proviennent de la crêperie Mam'zelle krampouezh à Grâces

Produits biologiques

Menu végétarien

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



PLUM  
agoar  
Espace de vie et d'expression