

MENUS DU 15 DÉCEMBRE 2025 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI

15 DÉCEMBRE

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

MARDI

16 DÉCEMBRE

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

MERCREDI

17 DÉCEMBRE

Macédoine de légumes
Spaghetti carbonara
Fromage blanc sucré

JEUDI

18 DÉCEMBRE

Salade perles océane
Filet lieu meunière
Haricots verts
Fruit de saison

VENDREDI

19 DÉCEMBRE

Salade verte
Tartiflette
Glace Mars

5 JANVIER

Potage aux potimarrons
Pâtes à la carbonara
Fruit de saison bio

6 JANVIER

Radis beurre
Saucisse
Purée
Pain bio
Compote bio
et gâteaux bio

7 JANVIER

Cervelas vinaigrette
Lasagne bolognaise
Salade verte
Yaourt Jockey

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

9 JANVIER

Salade de blé bio
Moussaka de légumes
maison
Galette des rois

12 JANVIER

Œuf bio mayonnaise
Cappelletti aux 3 fromages
Fruit de saison bio

13 JANVIER

Céleri rémoulade
Paleron braisé à la tomate
Semoule
Fromage blanc fermier

14 JANVIER

Haricots verts vinaigrette
Chipolatas
Gratin dauphinois
Fruit de saison

15 JANVIER

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

16 JANVIER

Salade verte
Galette jambon fromage
Crêpe au chocolat

19 JANVIER

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

20 JANVIER

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

21 JANVIER

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

22 JANVIER

Piémontaise
Blanquette de dinde
Poêlée brocolis
champignons
Chocolat liégeois

23 JANVIER

Rillettes de thon
Lasagne végétale maison
Salumbo

26 JANVIER

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

27 JANVIER

Surimi et chèvre tartiné
Spaghetti bolognaise
Cocktail de fruits
et gavottes

28 JANVIER

Taboulé
Galette Jambon fromage
Salade verte
Crêpe au chocolat

29 JANVIER

Betteraves/pommes/
emmental bio
Chili con carné végétal
Riz créole bio
Beignet abricot

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 modi-
fiés en fonction des approvisionnements.

**plom
agor**
Espace
de vie et d'expression