

LUNDI 15/ 12/ 2025	MARDI 16/ 12/ 2025	JEUDI 18/ 12/ 2025	VENDREDI 19/ 12/ 2025
Salade Piémontaise*	MENU DE NOEL	Salade de riz Brasilia*	Salade de pâtes au poulet*
Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités
Carottes râpées bio	Feuilleté aux deux saumons	Carottes râpées bio	Carottes râpées bio
Concombre a la crème		Salade de tomates	Frisée aux lardons
Œuf dur au surimi	Croustillant de poulet au Corn Flakes	Concombre et mais	Cervelas vinaigrette
Cèleri sauce moutarde à l'ancienne		Poireaux mimosa	Pomelos
Feuilleté à l'emmental	Frites crinkle	Quiche Lorraine	Crêpes au jambon
salade verte		salade verte	salade verte
Roti de porc (sans porc: Roti de dinde)	Tourbillon chocolat praliné ou Tourbillon poire caramel	Palet de blé, tomate et mozzarella	Filet de cabillaud
Fusilli bio		semoule bio et Céréales gourmandes	Riz bio
Haricots vert	Chocolat de Noël	Gratin de légumes	Patates douce rôtie
Fromage blanc aux fruits	Jus de fruits	Gouda	Yaourt vanille bio
Clémentines bio		Liégeois vanille/ caramel	Orange bio
Banane bio		Liégeois chocolat	Pomme bio
*Batavia, pomme de terre, oeuf dur, cervelas, emmental en dés, cornichon rondelles, tomates, mayonnaise.		*Riz, dés de jambon, haricots rouge, orange segments, persil, poivrons jaunes, sauce salade.	*Penne, poivrons rouge et jaunes, filet de poulet, olives noir, sauce cocktail.



Conformément à la directive Européenne, 2003/89/CE, sur les Allergènes dans les produits non emballés et ne comprenant pas d'étiquettes individuel lors de la distribution, au sein des restaurants scolaire

Nous vous informons que dans le cadre de nos préparations culinaires, élaborées à la cuisine centrale, nous utilisons des produits pouvant être allergène. Comme des céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, cèleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et tous les produits a base de ces ingrédients,

Nos viandes bovine sont d'origine Française.