



## Menus des élèves du collège

Semaine 51



LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	JEUDI 18/12/2025	VENDREDI 19/12/2025
Salade Piémontaise* Buffet de crudités Carottes râpées bio Concombre à la crème Œuf dur au surimi Céleri sauce moutarde à l'ancienne Feuilleté à l'emmental salade verte	<b>MENU DE NOËL</b> Feuilleté aux deux saumons Croustillant de poulet au Corn Flakes Frites crinkle	Salade de riz Brasilia* Buffet de crudités Carottes râpées bio Salade de tomates Concombre et maïs Poireaux mimosa Quiche Lorraine salade verte	Salade de pâtes au poulet* Buffet de crudités Carottes râpées bio Frisée aux lardons Cervelas vinaigrette Pomelos Crêpes au jambon salade verte
Roti de porc (sans porc: Roti de dinde) Fusilli bio Haricots vert	Tourbillon chocolat praliné ou Tourbillon poire caramel Chocolat de Noël	Palet de blé, tomate et mozzarella semoule bio et Céréales gourmandes Gratin de légumes	Filet de cabillaud Riz bio Patates douce rôtie
Fromage blanc aux fruits Clémentines bio Banane bio	Jus de fruits	Gouda Liégeois vanille/caramel Liégeois chocolat	Yaourt vanille bio Orange bio Pomme bio
*Batavia, pomme de terre, œuf 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, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces ingrédients,

Nos viandes bovine sont d'origine Française.

