



MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Pâtes à la bolognaise (PC) Chantaillou Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)	Betteraves à l'échalote Colin meunière Purée Pont l'évêque Fruit de saison	Pastèque Rôti de dinde en sauce Carottes au jus Faisselle Mousse au chocolat S/V : Poisson pané	Concombres vinaigrette Omelette Pommes vapeur Coulommiers Fruit de saison	Salade brésilienne Aiguillettes de poulet à la crème Haricots verts persillés Tartare nature Madeleine S/V : Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Pastèque	Quiche Lorraine*	Carottes râpées	Pomelos en quartier
Oeuf dur	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille
Gratin d'épinards	Riz	Haricots verts	Ebly aux petits légumes	Tortis
Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt aromatisé	Boursin nature	Carré de l'Est
Gaufre	Fruit de saison	Far breton aux poires	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Accras de poisson S/V : Accras de poisson / Omelette	S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade verte et croutons	Céleri rémoulade	Tomates	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (PC)	Aiguillettes de poulet au curry	Paupiette de veau	Boulettes d'agneau à la marocaine	Pépites de colin aux trois céréales
Fromage frais aromatisé	Boulghour à la tomate	Haricots beurre	Semoule	Chou-fleur et brocolis
Galette bretonne	<u>Tartare nature</u>	<u>Cheddar</u>	Pont l'évêque	Yaourt à la vanille
	<u>Fruit de saison</u>	Quatre-quarts aux pralines roses	<u>Compote pommes fraises</u>	<u>Mousse au citron</u>
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux poireaux	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salami* 
Cordon bleu	Fish and chips (PC) 	Boulettes végétales		Poulet rôti
Haricots verts 		Pâtes à la primavera		Beignets de salsifis
Carré de l'Est	<u>Petit moulé</u>	Cantal 		<u>Buchette</u>
<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u> 	Tarte au flan 		Compotes de pommes 
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/P : Roulade de volaille S/V : Salade coleslaw / Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Surimi mayonnaise	Pâté de campagne*	Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Bœuf aux carottes (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards	Haricots plats à la tomate			Riz
<u>Saint-Paulin</u>	<u>Chanteneige</u>	Faisselle	Petit suisse sucré	Camembert
Crème dessert vanille	<u>Fruit de saison</u>	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	<u>Fruit de saison</u>
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Poisson en sauce	S/P: Pâté de volaille S/V : Feuilleté au fromage / Poisson meunière		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Tarte au fromage	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Paupiette de dinde à l'estragon
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Gratin de salsifis	Trio de légumes
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Rondelé nature	Petit suisse sucré	<u>Mimolette</u>
<u>Compote de pommes</u>		<u>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger</u>	Fruit de saison	<u>Fruit de saison</u>
S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Roulade de volaille S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson		S/V : Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- ★ Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de veau marengo	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson poêlé au beurre
Chanteneige	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Tortis
Compote biscuitée	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafel en sauce	S/V : Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V : Accras de poisson / Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé	Choux rouge aux pommes 	Concombres à la crème 	 REPAS HALLOWEEN
Bœuf aux carottes (PC) 	Nuggets de poisson 	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
Tomme blanche	Petits pois	Riz	Gratin dauphinois	
Fruit de saison 	Camembert	Cantadou	Yaourt sucré	
S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes	Banane 	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits 	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Paupiette de veau au jus	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (PC)	Merguez grillées
Julienne de légumes	Macaroni	Ebly au beurre		Haricots verts
<u>Gouda</u>	<u>Boursin ail et fines herbes</u>	<u>Yaourt à boire</u>	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	<u>Fruit de saison</u>	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Banane
S/V : Nuggets de poisson	S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon	S/V : Omelette		S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos Rôti de porc au miel* Pommes sautées <u>Carré de l'Est</u> <u>Compote de pommes</u> S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate		Salade de pâtes au pesto Steak haché ketchup Petits pois <u>Cheddar</u> <u>Liégeois vanille</u> S/V : Steak haché au thon	Concombre bulgare Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Quenelles de brochet Nantua Poêlée de légumes Buchette <u>Fruit de saison</u>
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Endives aux poires	Salade de riz niçois	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf mironton	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Jardinière de légumes	Semoule	Haricots coco	Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Gouda	Yaourt aux fruits mixés	<u>Emmental</u>
Madeleine	<u>Fruit de saison</u>	Mousse à la framboise	Brownies	Banane
S/V : Nuggets de poisson		S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage  Sauté de veau façon blanquette Petits pois-carottes Faisselle Fruit de saison  S/V : Boulettes de sarrasin	Quiche* Aiguillettes de colin aux céréales  Epinards à la crème <u>Gouda</u> Liégeois au chocolat S/P et S/V: Tarte au fromage	Crêpe au fromage Chipolatas aux herbes*  Pommes röstis Maroilles  Panacotta coulis de fruits  S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V : Poisson en sauce	Salade verte  Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata 	Chou rouge aux pommes  Sauté de dinde à l'estragon Tortis Camembert Ananas au sirop S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V : Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Escalope viennoise
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Epinards à la crème	Ratatouille et pommes de terre	Petits pois à l'anglaise
Palet breton	Fruit de saison	Bleu	Brie	Kiri
	Tarte au flan	S/P: Friand au fromage S/V : Friand au fromage / Poisson meunière	Banane	Compote de pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE POMPONNE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade 🏠	Concombres vinaigrette AB	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC) 🏠	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Filet de merlu à la tomate 🇪🇺	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Camembert	<u>Saint-Paulin</u>	Macaroni au beurre	Carottes
Cookie 	Compote de pommes-abricots	Banane sauce chocolat	Petit suisse aux fruits	Yaourt à la vanille AB
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		Ile flottante	<u>Fruit de saison</u> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré
Fruit 	Lait chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs
Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaïses et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 51- DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Tarte au fromage	Endives aux poires		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Petits pois	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	<u>Camembert</u>		Croc'lait
<u>Fruit de saison</u>		Fruit de saison		Crème dessert chocolat
		S/V : Falafel en sauce		S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc