



MENUS ECOLES DÉCEMBRE 2025



GOÛTERS

LUNDI 1er DECEMBRE	MARDI 2 DECEMBRE	JEUDI 4 DECEMBRE	VENDREDI 5 DECEMBRE
Chou blanc	Soupe	Taboulé	Duo de saucissons
Saucisse brasse	Cordon bleu	Pizza aux fromages	Blanquette de poisson
Poêlée de légumes	Macaronis	Salade verte	Pommes vapeur
Crème dessert	Fruit	Iles flottantes	St nectaire - Fruit
Yaourt - Biscuits - Fruit	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Céréales - Lait - Fruit	Cake au chocolat - Yaourt - Fruit
LUNDI 8 DECEMBRE	MARDI 9 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE
Soupe vermicelle	Choucroute	Carottes râpées	Mousse de Sardine
Sauté de dinde		Pâtes	Steak haché
Gratin de légumes	à l'alsacienne	Sauce carbonara	Frites
Flan pâtissier	Fruit	Compote	Edam - Fruit
Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Quatre quarts - Confiture - Fruit	Pain de mie - Beurre - Miel - Fruit
LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE - Repas de Noël
Betteraves	Tartiflette	Soupe	Petits fours - Cocktail
Brochette de poisson		Jambon blanc	Cuisse de canard confites
Riz	Salade verte	Gratin de choux	Pommes pallaïson
Chèvre - Fruit	Compote	Fruit	Bûche glacée
Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Croissant - Lait - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Compote - Madeleine - Fruit

Les anniversaires seront fêtés un jour dans le mois à l'accueil périscolaire

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

