

MENU du 15 AU 19 DECEMBRE 2025

Petit-déjeuner

Café - Chocolat - Thé - Lait - Céréales - Pâte à tartiner
Beurre - Confiture - Miel - Yaourt - Fruit - Jus de fruits

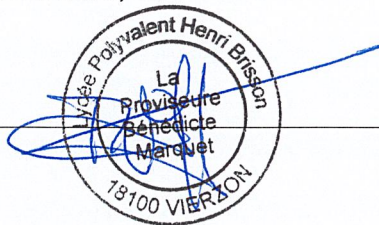
	MIDI	SOIR
LUNDI 15	Entrée Escalope viennoise Dos de colin Blé / Haricots beurre Fromage ou Yaourt Fruit bio	Entrée Rôti de porc Accompagnement Fromage ou Yaourt Fruit bio
MARDI 16	Entrée Steak haché / steak de thon Poisson meunière à la tomate Semoule / Endives braisées Fromage ou Yaourt Dessert / Fruit	Croustillant de homard/Tourtière aux ris de veau et volaille / velouté de châtaignes Filet de dorade sauce au beurre blanc / Sauté de chevreuil aux girolles Purée de pommes de terre et patates douces/carottes à la vichyssoise Fromage Bûche de Noël
MERCREDI 17	Entrée Emincés de porc à la moutarde / cabillaud Riz / ratatouille Fromage ou Yaourt Dessert / Fruit	Entrée Omelette Salade verte Fromage ou Yaourt Dessert / Fruit
JEUDI 18	Ouf cocotte / velouté à la citrouille Sauté de chapon à la crème/Filet de hocki Pommes de terre vapeur / haricots verts / marrons glacés au miel Fromage Bûche de Noël	Entrée Boulettes de bœuf Accompagnement Fromage ou Yaourt Dessert / Fruit
VENDREDI 19	Entrée Plat Accompagnement Fromage ou Yaourt Dessert / Fruit	

Les menus peuvent subir des modifications en raison de contraintes liées au fret, une grève et l'effectif élève.

Information : un repas équilibré comporte un aliment de chaque groupe : produits laitiers, viandes, poissons, œufs et protéines, légumes et des fruits, féculents. Le pain compense les féculents.

Vu,

La proviseure,



La secrétaire générale,

