



\*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>		<b>ANIMATION</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>
Pomelos & sucre	Pâté crouste de volaille & cornichon		 Salade nordique (salade verte, saumon, crevettes)	Carottes BIO râpées vinaigrette
	<i>Cake aux légumes</i>			
Diot* au jus "Charvin" (*Français) 	Filet de colin frais meunière sauce tartare 		Escalope de volaille* fraîche sauce crème châtaignes (*Française) 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce tomate 
Saucisse de volaille	 		<i>Pavé de saumon frais sauce nantua</i>	
<i>Galette végétale</i>				
Polenta BIO crémeuse	Poêlée de légumes		Gratin de pommes de terre	
	Brie			Emmental râpé
Crème dessert à la vanille	Clémentine BIO 		Bûche pâtissière au chocolat & papillotes	Compote BIO  "Thomas le Prince"
Pain	Pain		Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandres Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS