

Menu hebdomadaire du 1er au 5 Décembre 2025

Lundi 1^{er} décembre

 Baguette 

Pomelos 

Dalh de lentilles corail 

Riz 

Fromage blanc 

Crème de marron

Goûter : Pain 

Confiture

Lait 

Mardi 2 décembre

 Baguette 

Potage poireaux PDT

Colin*sauce oseille

Petit pois

Kiwi

Goûter : Galette

Bretonne

Fruit de saison 

Lait 

Mercredi 3 décembre

 Baguette 

Sauté de veau 
marengo

Carottes 

Fromage à tartiner

Purée de fruit

Goûter : Pain 

Chocolat

Jus de fruit 

Jeudi 4 décembre

 Baguette 

Emincé de porc  à
l'ancienne (s/porc : Rôti de
dinde)

Brocolis 

Camembert 

Poire au sirop chocolat

Goûter :

 Cookie 

Lait équitable

Vendredi 5 décembre

 Baguette 

Chou blanc 

Gratin de pâte mini

mezze Cantal 

Yaourt nature 

Fruit de saison 

Goûter : Pain 

Fromage 

Fruit de saison 

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).