

Menu hebdomadaire du 15 au 19 Décembre 2025

REPAS DE NOEL

Lundi 15 décembre

 Baguette 

Colin*sauce oseille

Riz 

 Yaourt nature 

 Fruit de saison 

Goûter : Pain 
Chocolat
Lait équitable

Mardi 16 décembre

 Baguette 

 Carotte râpée 

Tortilla de PDT
Aux légumes

 Brie 

 Fruit de saison 

Goûter : Pain 
Confiture
Lait équitable

Mercredi 17 décembre

 Baguette 

Sauté de veau à
l'échalotte

Courgettes 

Fromage à tartiner

Compote de fruit

Goûter :
Muffin
Jus de fruit 

Jeudi 18 décembre

 Baguette 

 Velouté de potiron

Escalope de Volaille 
Sauce forestière
Pomme duchesse

Babybel

Buche au chocolat 
Chocolat de Noel

Goûter : Pain 
Fromage à tartiner
Jus de fruit 

Vendredi 19 décembre

 Baguette 

Raviolis aux légumes


Fromage à tartiner

Crème dessert

Biscuit

Goûter :
Brownie
Lait 

	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).