MENUS du restaurant scolaire

Semaine du 07/12 au 11/12/2026			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Terrine de saumon fumé Escalope de veau poêlée Haricots verts bio à la persillade Crème dessert	Duo de choux en salade Jambon fumé grillé Purée de carottes bio Fromage AOP Fruit	**Végétarien** **Velouté de panais** **Gratin de crozet à l'emmental** **Mâche** **Fromage blanc bio**	Mousseron de canard Moules bio Frites Pâtisserie

Semaine du 14/12 au 18/12/2026			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Velouté de poireaux et pommes de terre Boulette de bœuf bio Semoule Fromage AOP Fruit	Betteraves bio aux dès de pommes Croque monsieur Salade Compote/ biscuit bio	Galantine de volaille Poisson pané Epinards à la crème bio Petit suisse	Velouté de potimarron et ses éclats de chataignes Parmentier de confit de canard Batavia Sapin de Noël

Semaine du 04/01 au 08/01/2027			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Végétarien **Bouillon de légumes bio/ alphabet** **Raviolis au fromage bio crème de pesto** **Galette des rois**	Potage de légumes Choux farcis au bœuf Fromage AOP Fruit bio	Salade de pommes de terre Chipolatas de volaille Purée de pois cassés Fromage blanc à la vanille bio	Petits radis rose au beurre Coquille de la mer Quinoa aux petits légumes Yaourt bio

Semaine du 11/01 au 15/01/2027			
LUNDI	*MARDI*	*JEUDI*	*VENDREDI*
Velouté à la citrouille bio Escalope de poulet Haricots plats à la tomate Pâtisserie	Carottes râpées bio Hachis parmentier Laitue Flan nappé caramel	Soupe de légumes Sauté de porc IGP au caramel Riz Fromage AOP Fruit bio	Rillette du Mans et cornichon Filet de hoki à la provençale Pôélée de légumes Yaourt bio

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

« Fait Maison »