# MENUS du 30 Novembre au 25 Décembre 2026

| | LUNDI 30 NOVEMBRE | MARDI 01 DECEMBRE | MERCREDI 02 DECEMBRE | JEUDI 03 DECEMBRE | VENDREDI 04 DECEMBRE |
|---|---|---|---|---|---|
| SEM.49 | Velouté Dubarry<br>Veau marengo<br>Purée de pomme de terre<br>Fromage<br>Fruit | Chou fleur en vinaigrette<br>Filet de colin à la tomate<br>Semoule<br>Yaourt fermier | Perles de pâte en salade<br>Moelleux lentilles<br>Fricassée de légumes<br>Yaourt fermier | Salade de saison<br>Blanquette de volaille<br>Riz pilaf<br>Lait<br>Marbré au chocolat | Tatin d'oignons caramélisés<br>Bolognaise de carottes<br>Risotto d'épeautre<br>Yaourt fermier |
| SEM.50 | LUNDI 07 DECEMBRE | MARDI 08 DECEMBRE | MERCREDI 09 DECEMBRE | JEUDI 10 DECEMBRE | VENDREDI 11 DECEMBRE |
| | Salade de légumes râpés<br>Lasagne de poisson<br>Salade verte<br>Yaourt fermier | Potage Esaü<br>Tourte végétarienne<br>Petit pois carottes<br>Lait<br>Fruit | Lentilles vinaigrette<br>Ravioli de boeuf gratinés<br>Brocolis sautés<br>Fromage<br>Fruit | Chèvre chaud<br>Volaille à la crème<br>Torsade<br>Fruit | Rillette de volaille<br>Sauté de bœuf au paprika<br>Legumes sautés<br>Fromage<br>Flan caramel |
| SEM.51 | LUNDI 14 DECEMBRE | MARDI 15 DECEMBRE | MERCREDI 16 DECEMBRE | JEUDI 17 DECEMBRE | VENDREDI 18 DECEMBRE |
| | Velouté de légumes aux vermicelles<br>Rougail végétarien<br>Riz créole<br>Yaourt fermier | Salade de crozets<br>Longe de porc rôtie<br>Poêlée de légumes<br>Lait<br>Fruit | Flan aux épinard et féta<br>Rôti de dinde aux épices<br>Nouilles sautées<br>Fruit | Pizza sapin<br>Boulette de bœuf en carbonade<br>Frites alphabet<br>Bûche au chocolat | Salade norvégienne<br>Saumon sauce hollandaise<br>Céréales gourmandes<br>Fromage<br>Fruit |
| SEM.52 | LUNDI 21 DECEMBRE | MARDI 22 DECEMBRE | MERCREDI 23 DECEMBRE | JEUDI 24 DECEMBRE | VENDREDI 25 DECEMBRE |
| |  |  |  |  |  |



Les menus **sont établis sur la base des recommandations du GEMRCN**, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

**Nous travaillons le plus possible en lien avec des producteurs locaux. Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS**

**L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés**

**Le Yaourt fermier est servi nature. Une garniture sucrée est disponible en accompagnement selon l'envie de l'enfant, et varie pour proposer une diversité de goûts et textures**

Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenants des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénificient d'une **"Aide UE à destination des écoles"**.

Menus végétariens les **30** Septembre, **02**, **06** et **15** Octobre