MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025 - 2026

	Du 08 au 12 décembre	Du 15 au 19 décembre	Du 05 au 09 janvier	Du 12 au 16 janvier	Du 19 au 23 janvier
Lundi	Chou rouge aux pommes Blanquette de poulet Carottes et coquillettes **bio** Fromage blanc **bio** et coulis de fruits rouges	Pomelo Sauté de porc Blé **bio** à l'espagnol Yaourt aux fruits **bio**	Rillettes de porc Boulettes d'agneau Semoule **bio** et courge Yaourt à la vanille **bio**	Velouté de légumes anciens Pilons de poulet à la moutarde Petits pois **bio** Yaourt au chocolat **bio**	Potage aux vermicelles Cordon bleu végétarien Quinoa **bio** et carottes au miel Yaourt nature **bio**
Mardi	Rôti de porc Haricots verts **bio** et compote de pommes Brie **bio** Orange	Gratiné de poisson aux crustacés Purée de carottes et panais rôti Tomme blanche Pomme **bio**	Escalope de dinde à la crème Jardinière de légumes **bio** Tomme grise Galette des rois	Hachis parmentier Salade verte **bio** Saint-Nectaire **bio** Orange	Tartiflette Salade verte **bio** Camembert **bio** Clémentines
Mercredi	Endives à l'emmental **bio** Boulettes d'agneau Semoule **bio** et courge **bio** poêlée Poire	Pizza jambon fromage Yaourt à boire Orange	Œuf dur **bio** Sauté de porc au caramel Nouilles chinoises et chou blanc Fromage blanc **bio**	Betteraves Croissant au jambon Salade verte **bio** Kiwi	Rillettes de maquereau Steack hâché Coquillettes **bio** et épinards Fromage Kiwi
Jeudi	Potage carottes et poireaux Parmentier végé aux pommes de terre et lentilles **bio** Salade verte **bio** Yaourt à la vanille **bio**	Jus d'orange **bio** Salade de chèvre chaud Pilons de poulet Pomme de terre "star" et légumes aux chataignes Sapin de Noël glacé	Velouté de potimarron Curry de patates douces aux lentilles **bio** Riz pilaf **bio** Yaourt nature **bio**	Salade de chèvre chaud Dahl de lentilles corail **bio** Riz **bio** Kiwi	Pomelo Poisson frais Purée de chou-fleur Fromage Yaourt aux fruits **bio**
Vendredi	Poisson meunière Quinoa **bio** et chou-fleur au curry Salade verte Bûchette de chèvre **bio** Génoise roulée à la confiture	Tortellonis aux 3 fromages Sauce tomate Camembert **bio** Clémentines	Accras de morue sauce tartare Frites Salade verte **bio** Camembert **AOP** Poire	Betteraves aux pommes Quiche lorraine Salade verte **bio** Gâteau au chocolat	Jus de pommes **bio** Crêpe jambon emmental **bio** Salade verte **bio** Crêpe dessert

Tous nos menus sont élaborés dans le respect de la loi **Egalim**. Certains éléments sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent dans le respect de l'équilibre alimentaire ou d'être modifiés en cas de défaillance (technique, fournisseurs). Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française (à l'exception de certains produits préparés). La liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande et sur le Portail Famille et le site internet de la Ville.