

MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

Repas de Noël				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté de carottes 	 Duo tomate/haricots verts 	 Salade de maïs 	 Jus d'orange Rillette de volaille 	 Potage de légumes d'automne 
 Egrainé de bœuf sauce tomatée 	 Filet de poisson sauce basilic 	 Nuggets de volaille 	 Steak haché sauce tandoori 	 Chipolatas sauce basquaise 
 Coquillettes 	 Riz créole 	 Poêlée bretonne 	 Pommes allumettes 	 Semoule à couscous 
 Mimolette 	 Yaourt sucre de canne au lait entier 	 Petit suisse aux fruits 	 Glace vanille 	 Compote pomme/ananas 

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
		œufs	
		céleri	
		soja	
		arachides	
		sésame	
		fruits à coques	
		Produit local	

FAIT MAISON 
 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 
 VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE 
 FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT 

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	40
Glucides	71
dont sucres	36
Lipides	43

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.