




Semaine 52 du : lundi 22 au vendredi 26 décembre 2025

VACANCES NOËL



*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	 FERIE	PARTONS EN VOYAGE
Velouté dubarry	Salade verte & vinaigrette	Feuilleté au fromage		Carottes BIO râpées vinaigrette
Couscous royal (poulet, merguez, agneau)	Steak* haché sauce moutarde (*Français)	Filet de poisson sauce ciboulette		Sauté de poulet au paprika
<i>Gratin de poisson sauce safranée</i>	<i>Pané végétal</i>			<i>Boulette de pois chiche sauce paprika</i>
Semoule BIO	Petits pois façon Française	Poêlée de légumes		Gratin de pâtes (* pâtes BIO)
Laitage	Fromage	Laitage		Laitage
Fruit	Riz* au lait crème de châtaigne (* riz BIO)	Fruit		Cocktail de fruits au sirop léger
Pain	Pain	Pain		Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Français



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menus alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local







Les p'tits PLUS

VACANCES NOËL



*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	FERIE	COMME CHEZ MAMIE
Céleri BIO rémoulade	Salade de perles (maïs, avocat, cornichons)	Tarte aux poireaux		Macédoine de légumes
Sauté de porc aux pruneaux	Galette végétale 	Filet de poisson meunière & sauce tartare 		Lasagnes de bœuf (*Français) 
Sauté de dinde aux pruneaux Quenelles natures sauce champignons				Lasagnes végété
Purée de patate douce	Gratin de blettes	Carottes BIO sautées		
Fromage	Fromage	Laitage		Laitage
Compote	Panna cotta à la framboise	Fruit		Fruit
Pain	Pain	Pain		Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS