

Restaurant Scolaire



Calitéo

La Restauration Collective autrement...

	Du 01 au 05 décembre 2025	Du 08 au 12 décembre 2025	Du 15 au 19 décembre 2025	Du 22 au 26 décembre 2025
Lundi	<p>Taboulé aux petits pois Gnocchis aux légumes d'automne</p> <p>Fromage frais aromatisé Orange</p>	<p>Granité de carottes à l'orange Brochette de poisson sauce tartare Endives braisées</p> <p>Cantadou Gâteau de riz</p>	<p>Surimi mayonnaise Escalope de dinde Carottes sautées aux pois chiches</p> <p>Fromage frais Salade d'agrumes</p>	<p><i>Bonnes vacances et Joyeuses fêtes de fin d'année</i></p>
Mardi	<p>Carottes et raisins secs Filet de poisson à la ciboulette Riz pilaf Camembert Ananas au sirop</p>	<p>Velouté de brocolis au Roquefort</p> <p>Chili végétarien</p> <p>Kiri Salade de pommes et kiwis</p>	<p>Céleri rémoulade Saucisse de Montbéliard Lentilles à la tomate Vache qui rit Compote de pommes</p>	
Mercredi	<p>Œuf dur mayonnaise Emincé de poulet Poêlée campagnarde</p> <p>Pamplemousse à la grenadine</p>	<p>Salade verte Sauté de bœuf à l'orientale Semoule au beurre Cancoillotte Abricots au sirop</p>	<p>Salade verte aux maïs Quenelles de brochet au gratin Brocolis persillés</p> <p>Banane</p>	
Jeudi	<p>Cœurs d'artichauts vinaigrette Navarin d'agneau Haricots cocos Cantal Salade de fruits maison</p>	<p>Salade de lentilles Jambon braisé Chou fleur au gratin</p> <p>Clémentines</p>	<p> <i>Repas de Noël</i></p>	
Vendredi	<p>Duo de choux a l'emmental Saucisse de Toulouse Carottes sautées Yaourt nature Roulé au chocolat</p>	<p>Endives aux noix Blanquette de veau Torsades au jus Chavroux Crème caramel</p>	<p>Salade d'endives pommes et mimolette Quenelle nature sauce Nantua Riz Fromage blanc crème de marrons</p>	

Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Menu végétarien

Bio

AOP

MSC