Restaurant Scolaire

	Du 30 novembre au 04 décembre 2026	Du 07 au 11 décembre 2026	Du 14 au 18 décembre 2026	Du 21 au 25 décembre 2026
Lundi	Taboulé aux petits pois Gnocchis aux légumes d'automne Laitage Orange	Granité de carottes à l'orange Brochette de poisson sauce tartare Endives braisées Fromage Gâteau de riz	Surimi mayonnaise Escalope de dinde Carottes sautées aux pois chiches Laitage Salade d'agrumes	
Mardi	Carottes et raisins secs Filet de poisson à la ciboulette Riz pilaf Fromage Ananas au sirop	Velouté de brocolis au Roquefort Chili Sin Carne Laitage Salade de pommes et kiwis	Céleri rémoulade Saucisse de Montbéliard Lentilles à la tomate Fromage Compote de pommes	
Mercredi	Œuf dur mayonnaise Emincé de poulet Poêlée campagnarde Laitage Pamplemousse à la grenadine	Salade verte Sauté de bœuf à l'orientale Semoule au beurre Fromage Abricots au sirop	Salade verte aux maïs Quenelles de brochet au gratin Brocolis persillés Laitage Banane	
Jeudi	Cœurs d'artichauts vinaigrette Navarin d'agneau Haricots cocos Fromage Salade de fruits maison	Salade de lentilles Jambon braisé Chou fleur au gratin Laitage Clémentines	 Repas de Noël	
Vendredi	Wrap crudités Saucisse de Toulouse Carottes sautées Laitage Roulé au chocolat	Endives aux noix Blanquette de veau Torsades au jus Fromage Crème caramel	Salade d'endives pommes et mimolette Casserole de chou-fleur et pois chiches au curcuma Fromage blanc crème de marrons	

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

Pour toutes précisions veuillez vous referer au chef de cuisine

Menu végétarien *Bio* *AOP* *MSC*