



## MENU DE LA CANTINE

**IMPORTANT:** Tout nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. (Gluten, arachides, oeufs, mollusques, poissons, crustacés, soja, lait, fruits à coques, Céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites).



**LUNDI 01 DECEMBRE AU VENDREDI 05 DECEMBRE 2025**

**Donner le ticket du repas Noël pour le jeudi 5 décembre .Indiquer au dos le nom prénom la classe de l'enfant,puis le remettre à l'enseignant.Merci de votre compréhension.**

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Velouté de lentilles corail/croûtons		Salade verte		Salade d'endives composée (maïs,œuf		Salade de pommes de terre	
Omelette		Quenelles au brochet sauce hollandaise		Tomates confites) vinaigrette miel		Rôti de dinde	VF
Haricots verts		Riz		Paupiette de veau à la béarnaise	UE	Gratin de choux-fleur aux lardons	
Fromage		Fromage		Petit épeautre		fruit	
Fruit		Gratin de pommes au four		Laitage			



**LUNDI 8 DECEMBRE AU VENDREDI 12 DECEMBRE 2025**



LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Salade de riz aux petits légumes		Céleri/Maïs à la remoulade		Carottes râpées aux raisins secs		Salade verte	
Filet de poisson meunière		Pilon de poulet rôti	VF	Lasagnes à la courge et lentilles corail		Blanquette de veau	VF
Purée de pommes de terre		Gratin de pommes de terre & brocolis		Petit suisse		Pommes de terre sautées	
Compote		Fromage		Fruit		Laitage	
		Fruit					

**Un changement dans les menus peut survenir suite à des problèmes d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.**

### LEGENDE

Protéine Animale						
Produits laitiers						
Légumes, fruits cuits						
Légumes, fruits crus						
Produits céréaliers						
Menu Végétarien						
Viande Française	VF					
Viande Union européenne	UE					



**Nos repas sont confectionnés sur place suivant des recettes maison.  
La plupart de nos produits sont issus de nos producteurs locaux  
et portent les appellations suivantes :**



=Pêche durable.



= Frais de saisons.



= agriculture biologique



=Origine et Fabrication FRANCAISE.

