

























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes et Céleri rapés		Salade Strasbourgeoise*	Potage potiron	 Pâté* de campagne
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Coquillettes Fromage râpé		Paëlla au poulet sans fruits de mer	 Sauté de boeuf aux olives Semoule	Rôti de dinde sauce dijonnaise  Brocolis  Pomme vapeur (BIO)
Fromage	Petit suisse aux fruits				 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	 Crème dessert vanille (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mexicaine	Macédoine mayonnaise	 Betterave vinaigrette	 Céleri (BIO) rémoulade	Roulade de volaille et cornichon
Plat	 Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets	 Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	 Croustillant au fromage Sauce tomate Frites	 Rôti de boeuf Piperade  Coquille (BIO) Sauce Provençale	 Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage	 Camembert (BIO)	Vache picon	Samos		
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux fruits	Carré fourré fraise	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Potage du jour (BIO)	 Endives vinaigrette	Demi pomelos	 Salami danois* et cornichon	Salade mimosa
Plat	  Falafels (BIO) sauce orientale  Duo de carotte et pomme de terre	 Gratin de pâtes au jambon* Fromage râpé	 Rôti de boeuf Ketchup (dosette) Pommes de terre Rostis	 Blanquette de poisson sauce à l'ancienne Riz Légumes du bouillon	Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare Potatoes
Fromage		 Petit suisse (BIO) + sucre			Cantafras
Dessert	Gaufre chocolat	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Fruit de saison	 Spécialité pomme pêche

SEMAINE DU 01-12-2025 AU 07-12-2025

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Coleslaw	Pizza au fromage	Radis croque sel	Potage du jour (BIO)
Plat	Pavé fromager sauce tomate Ratatouille de légumes Riz	Tranche de colin sauce hollandaise Haricot vert Pomme Vapeur	Cordon bleu (volaille) Purée de petits pois et pommes de terre	Rôti de porc* Sauce Brune Pomme de terre/ fromage à raclette	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse aux fruits		Vache picon	Emmental	
Dessert	Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Crème dessert praliné	Compote de pomme	Fruit de saison



Local
Bio



Contient du porc
Global G.A.P.



Végétarien
Issue de Label
Rouge



VBF
Recette du chef



CE2
MSC



HVE



VPF



Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

SEMAINE DU 08-12-2025 AU 14-12-2025

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise	Coleslaw	Chou-fleur sauce cocktail
Plat	Fricassé de colin sauce crème Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles	Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes Pâtes (BIO)	Tarte aux fromages Salade iceberg	Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Riz aux petits légumes	Colin pané sauce citron Carotte sauce blanche Blé
Fromage		Petit suisse aux fruits		Edam	
Dessert	Fruit de saison	Brownies + crème anglaise	Spécialité pomme abricot	Fruit de saison	Gélifié saveur vanille



Local Bio

Contient du porc Global G.A.P.

Végétarien

Issue de Label Rouge

Pâtisserie du chef

VBF

Recette du chef











CE2

MSC

HVE

VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage carotte	Demi pomeles	 Taboulé	REPAS DE FÊTES Mousse de foie de canard sans porc + petits oignons 	 Brocolis vinaigrette
Plat	 Parmentier végétarien Salade iceberg	 Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes	Pavé de Saumon sauce citron  Haricot vert Pommes de terre sourires	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes
Fromage	Fraidou		Tomme noire		Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)	 Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat 	 Fruit de saison (BIO)



SEMAINE DU 22-12-2025 AU 28-12-2025

MIDI

ROYE PRODUITS LAITIERS, FRUITS ET LÉGUMES

«AIDE UE à DESTINATIONS DES ÉCOLES »



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade verte et dès de mimolette	Saucisson à l'ail* et cornichon		Potage tomates basilic
Plat	Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	Tortellini Epinards Ricotta Fromage râpé	Pilons de poulet rôti et son jus Haricot vert Gratin dauphinois		Egréné de boeuf sauce chili Riz
Fromage		Boursin ail et fines herbes			Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Eclair au chocolat		Fruit de saison



Local Bio

HVE

Contient du porc Global G.A.P

VBF Recette du chef

Végétarien

Issue de Label Rouge

CE2

MSC

Pâtisserie du chef

VPF

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc