















Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Repas de Noël



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pamplemousse	Salade batavia et mimolette	 Carottes râpées et emmental bio		Coleslaw
 Calamars à la romaine sauce tomate	Hachis végétarien pommes de terre lentilles mixées à la tomate et gratiné	Rôti de bœuf façon kebab	 Mitonnée de dinde sauce crème et poêlée de champignons	Hot dog (pain au lait -saucisse de volaille)
 Riz bio		 Poêlée de légumes bio (carottes bio, oignons bio, haricots verts bio)	Pommes noisettes	Pommes de terre local sautées
 Petit suisse aux fruits bio	 Smoothie vanille bio		Brie	
	 Banane bio	Beignet aux pommes	Buche glacée Clémentines	Glace vanille fraise
Pain aux céréales bio et confiture Brique de lait fraise	 Pain au chocolat Fruit bio	Pain au lait Compote de pommes bio	 Pain et chocolat Brique de lait	Croissant Jus de fruits



Produit bio



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



AOP/AOC

La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles



Vergers Eco Responsable



Repas Végétarien



Poisson responsable



Production maison



Nouvelle recette



Produit local



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement