




















Semaine du 1 au 5 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Coleslaw</b> (carottes, choux blanc, mayonnaise)		<b>Velouté de brocolis à la vache qui rit</b> (pommes de terre, potiron, oignons)	<b>Friand au fromage</b>
 <b>Sauté de bœuf</b>	<b>Riz cantonais</b> (riz bio, omelette bio, petits pois, carottes bio, oignon bio) 	<b>Croque fromage</b> (pain de mie, fromage et béchamel)	 <b>Cuisse de poulet</b>	 <b>Filet de poisson à la bordelaise</b> (chapelure, échalote, ail, persil, huile d'olive) 
<b>Poêlée de légumes printanière</b> (pomme de terre, petits pois, carottes)		<b>Taboulé</b> (semoule bio, pois chiches, tomate bio, concombre, persil) 	 <b>Carottes sautées bio</b>	 <b>Purée de potiron</b>
<b>Mimolette</b>	 <b>Crème liegeoise chocolat</b>	<b>Mousse au chocolat</b>		
 <b>Pomme rouge</b>	<b>Salade fruits frais</b>	 <b>Poire bio</b>	 <b>Moelleux chocolat</b>	 <b>Crème bio vanille</b>
 <i>Pain au chocolat Jus de fruits</i>	<i>Pain au lait Brique de lait</i>	 <i>Pain et confiture Fruit bio</i>	 <i>Pain et fromage Compote à boire</i>	 <i>Croissant Fruit frais bio</i>



Produit bio



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



AOP/AOC



Vergers Eco Responsable



Repas Végétarien



Poisson responsable



Production maison



Nouvelle recette



Produit local



La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles

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