

Menus Scolaires décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01/12 au 05/12/25	Tartine de radis noir Raviolis aux légumes bios Salade verte bio  Fromage bio  Poires au sirop	Soupe à l'ail Wok de poulet à l'asiatique Yaourt bio de la ferme  Litchis	Salade de mâche, gruyère et graines Faux-filet Normand  Petits pois bio  Moelleux chocolat crème anglaise maison 	Charcuterie  Poisson frais du jour  Mélange 4 céréales bio  Orange bio 	 Coleslaw Rôti de porc bio à la moutarde  Carottes bio  Fromage bio  Fruit bio 
Du 08/12/25 au 12/12/25	Salade de chou Paupiette de veau Julienne de légumes bios  maison  Petit suisse Fruit bio 	 Velouté de légumes maison  Boulettes aux légumes sauce tomate bio  Haricots blancs Fromage bio  Compote bio 	Piémontaise maison  Sot l'y laisse de dinde à la Normande Jardinière de légumes Chou à la crème maison 	Salade du chef Saumon frais béarnaise Riz basmati Fromage bio  Tarte maison 	Haricots verts vinaigrette Omelette Frites maison  Salade de fruits maison 
Du 15/12/25 au 19/12/25	Jeunes pousses d'épinards Cordon bleu Pâtes bio  Fromage bio  Fruit bio 	REPAS DE NOEL 	Betteraves et graines de courge Steak haché de bœuf Normand  Purée maison de patate douce  Eclair au chocolat	 Soupe au vermicelle Pavé aux légumes et céréales Brocolis bio  Yaourt bio de la ferme  Banane	Salade du chef Pomme de terre rôtie façon Savoyarde Glace

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française.

Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio. Aide Union Européenne à destination des écoles

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupin



14. Mollusques