

## Lundi 27 novembre

**Mélange carottes brocolis**  
et vinaigrette échalote

**Self Céleri\* rémoulade**   

**Petit Bouchon**

**Portion de poisson (colin)**   
**sauce armoricaine**

*(sauce armoricaine, crème, concentré de tomates...)*

ou

**Jeune Pousse**

**Base andalouse** 

*(courgettes, champignons, poivrons, maïs...)*

**Riz**  

**Fromage à pâte molle**  
**Self Fromage à pâte molle**  
à la coupe

**Fruit de saison**  
**Self Fruit de saison**

**Pain**  

## Mardi 28 novembre

**Macédoine**

et vinaigrette nature

**Self Betteraves**

et vinaigrette nature

**Bouchée blé pois**  
**pistou**

**Endives béchamel curcuma**   
**curry au gratin**

**Yaourt velouté nature** + sucre   
**Self Fromage blanc nature** + sucre

**Tarte pommes Normande**  
**Self Tarte aux poires**

**Pain Semi complet**  
**céréales**  

## Jeudi 30 novembre

**Batavia**

et vinaigrette ciboulette

**Self Carottes râpées\***   

et vinaigrette ciboulette

**Petit Bouchon**

**Choucroute**

*(carré de porc/saucisson à l'ail)*

ou

**Jeune Pousse**

**Œufs durs\***  

**sauce crème**

*(crème, bouillon de légumes)*

**Pomme vapeur/choucroute**

**Portion tomme noire**  
**Self Fromage fondu**

**Cocktail de fruits au sirop**  
**Self Compote pommes**   

**Pain**  

## Vendredi 1er décembre


**Chou rouge râpé\***     
assaisonné

**Self Salade verte** 

et vinaigrette échalote

 **Cappelletti**

**Pomodoro basilico**

*(Pâtes Farcies fromage tomate)* 

**sauce tomate basilic**

*(sauce tomates, basilic)*

**Edam à la coupe**  
**Self Pont l'évêque**

**Fruit de saison**  
**Self Fruit de saison**

**Pain**  


\* Correspond à l'ingrédient Bio (issu de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.


ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)




Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 4 décembre

**Self** Taboulé à l'orientale  
**Self** Salade de pois chiches et  
haricots rouges au cumin 

Omelette nature 

 Courge\* béchamel coco  
au gratin   

Portion de fromage à pâte molle   
**Self** Fromage à pâte pressée    
à la coupe

**Self** Abricots au sirop  
**Self** Compote pommes cannelle   

Pain  

## Mardi 5 décembre

Salade de lentilles\*    
**Self** Salade riz\* à la parisienne  
(riz, tomates, maïs, basilic)  

Petit Bouchon  
Poisson Pané (colin) / Citron  
ou  
Jeune Pousse  
Bouchée de blé pané / Ketchup

Choux fleurs persillés\*  








**Self** Cantal AOP à la coupe  
**Self** Fromage à pâte pressée  
individuel

**Self** Fruit de saison  
**Self** Fruit de saison





Pain Seigle  



## Jeudi 7 décembre

### MENU BIO

Petit Bouchon  
Rôti de veau     
sauce crème  
(crème, bouillon de légumes, oignons)  
ou  
Jeune Pousse    
Egrené à la tomate    
(égrené de pois, sauce tomates basilic, oignons...)

Pomme de terre     
au gratin

**Self** Portion emmental    
**Self** Gouda à la coupe  

**Self** Fruit de saison    
**Self** Fruit de saison  

Pain  

## Vendredi 8 décembre

### Fête des Lumières

Salade baltique  
(iceberg, carotte, concombre)  
et vinaigrette basilic  
**Self** Endives aux croûtons  
et vinaigrette basilic

Quenelles Nature\*    
sauce provençale\*  
(concentré de tomates, olives vertes,  
herbes de Provence)

Carottes persillées  

**Self** Yaourt nature\* et sucre    
**Self** Yaourt aromatisé  

Cake aux pralines roses 

Pain  

\* Correspond à l'ingrédient Bio (issus de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 11 décembre

### Trio de crudités

(carottes jaunes et oranges, navets)

**Self** et vinaigrette ciboulette

### Chou blanc râpé\*

assaisonné

### Base Couscous végétarien

(pois chiche, légumes couscous, concassée de tomates, raisins, mélange couscous...)

### Semoule

### Tomme blanche à la coupe

**Self** Camembert

### Compote pommes menthe

**Self** Ananas au sirop

### Pain

## Mardi 12 décembre

### Salade de haricots blancs

### **Self** Salade de pâtes\* à la californienne

(Torsades, ananas, tomates, vinaigrette nature...)

### Petit Bouchon

### Sauté de bœuf\* sauce dijonnaise

(moutarde, crème, épice paëlla)

ou

### Jeune Pousse

### Œufs durs\* sauce béchamel

### Epinards branches\* béchamel / croûtons



### **Self** Crème dessert chocolat

**Self** Crème dessert caramel

### Fruit de saison

**Self** Fruit de saison

### Pain Céréales

## Jeudi 14 décembre

### Céleri rémoulade

**Self** Endives /croûtons  
et vinaigrette miel

### Petit Bouchon

### Portion de poisson (Merlu) sauce curry

(crème, curry, oignons...)

ou

### Jeune Pousse

### Emincé champêtre végétarien

(émincé de pois blé, petits pois, champignons, concentré de tomates...)

### Purée de pomme de terre

### Bûche du Pilat

**Self** Fromage à pâte pressée  
à la coupe

### Fruit de saison

**Self** Fruit de saison

### Pain

## Vendredi 15 décembre

### Salade chou fleur \*

et vinaigrette nature

### **Self** Salade de haricots verts\*

et vinaigrette nature

### Croustillant de fromage

### Petits pois\* au jus

### Yaourt aromatisé

**Self** Yaourt nature\* et sucre

### Pêches au sirop

**Self** Compote pommes poires

### Pain

\* Correspond à l'ingrédient Bio (issu de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)


Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)

## Lundi 18 décembre

### Salade piémontaise

**Self** Salade de lentilles\*    
(lentilles, vinaigrette nature, échalote...)

Omelette   
au fromage

Haricots beurre   
saveur du soleil

Fromage frais aux fruits 

Fruit de saison  
**Self** Fruit de saison

Pain  

## Mardi 19 décembre

### Menu de Fin d'année

### Salade Douceur

Et vinaigrette Nature

**Self** Mâche

Et vinaigrette Nature



Petit Bouchon

Sauté de dinde\*  

sauce vallée d'auge  
(champignons, crème, cidre...)

ou

Jeune Pousse

Base chili  

(haricots rouges, ketchup, haricots plats...)

Purée de patate     
douce

Fromage à pâte pressée    
à la coupe

**Self** Rouy

Entremet chocolat noisette  
clémentine et chocolat

Pain Semi complet  

## Jeudi 21 décembre

Salade de haricots verts\*  



et vinaigrette ciboulette

**Self** Betteraves 

et vinaigrette ciboulette



Emincé à l'espagnol   
végétarien

(émincé de pois blé, petits pois, poivrons,  
tomates)

Brocolis\* au gratin    
**GE**

Cantal AOP à la coupe   
**Self** Portion de gouda

**Self** Ananas au sirop    
Compote pommes  
framboises

Pain  

## Vendredi 22 décembre

### Salade iceberg

et vinaigrette agrumes

**Self** Carottes\* râpées   

et vinaigrette agrumes

Petit Bouchon

Bœufs braisé\*   

sauce tomate basilic  
(concentré de tomates, ail, oignons...)

ou

Jeune Pousse

Egrené de pois\*  

base blanche basilic  
(égrené de pois, béchamel, basilic)

Flageolets au jus 

Fromage à pâte pressée  
à la coupe

**Self** Pont l'évêque

**Self** Compote pommes miel    
Cocktail de fruits au sirop

Pain  

\* Correspond à l'ingrédient Bio (issus de l'agriculture biologique)

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

ATTENTION. Les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute. (par exemple selon la disponibilité des ressources)

Les enfants présentant des allergies alimentaires ne peuvent pas fréquenter le restaurant scolaire **sans l'avis du médecin scolaire** (cf. art. 7 du règlement périscolaire)