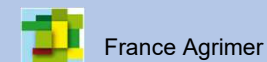
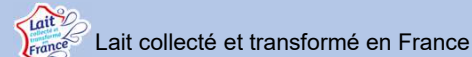
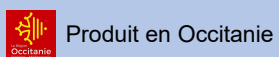


# Menu du 15 au 21 décembre 2025

## Maternelle & CP



	Lundi	Mardi	Mercredi Repas de Noël	Jeudi Repas Noël	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Potage maison et croûtons	Pâté en croûte	Mousse de canard	Œuf dur sauce cocktail
Plat principal	Steak végétal sauce Catalane	Saucisse	Terrine de poisson à la cannelle maison sauce beurre blanc	Fondant de volaille aux épices de Noël	Croque Monsieur
Accompagnement	Blé au beurre	Aux lentilles	Pâtes BIO	Pommes Dauphine	Salade verte
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bûche du Pilat à la coupe	Chaurice AOP à la coupe	Vache qui rit BIO
Dessert	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO	Etoile fondante aux fruits rouges	Bûche de Noël	Liégeois à la vanille











« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

# MENU du CE1 à la 3ème

## Lundi 15 au 19 DÉCEMBRE 2025



### MENU Végétarien

lundi	mardi repas de Noël	jeudi	vendredi
Assiette de crudités 	<u>Duo de moricettes</u> mousse de canard - chutney d'oignon saumon fumé - fromage frais	Feuilleté au fromage 	Salade composée 
Lasagne aux légumes du soleil 	Roll de poulet aux marrons et abricot 	Colin pané/cheddar 	Rôti de porc    
Compote de pommes-poires 	Pom'pin forestines	Haricots verts en persillade 	Frites 
Sablé breton 	Fromage de chèvre « écusson cathare » avec sa compotée de cerise 	Carré frais 	Île flottante 
	Sapin de Noël chocolat/vanille Confiseries- Clémentine	Fruits de saison 	Fruits de saison 

# Bonnes fêtes de fin d'année !

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



# LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 15 au 19 DÉCEMBRE 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Duo salade					X							X		
	Lasagne du soleil	X	X								X				
	Compote														
	Sablé breton	X	X	X			X			X				X	
mardi	Moricettes mousse de canard/saumon	X	X	X	X		X			X				X	
	Mini ballotin de poulet aux marrons	X	X	X			X				X				
	Pom'pin forestines		X												
	Écusson cathare	X													
	Sapin chocolat/vanille	X	X	X			X			X					
jeudi	Feuilleté à l'emmental	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X	X
	Colin pané /cheddar	X	X	X			X			X	X		X	X	X
	Haricots verts	X													
	Carré frais	X													
	Fruits de saison														
vendredi	Salade composée					X							X		
	Rôti de porc														
	Frites						X					X			
	Île flottante	X		X											
	Fruits de saison														



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.