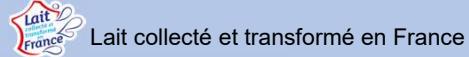
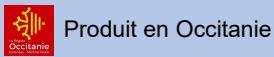
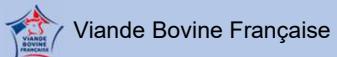


# Menu du 15 au 21 décembre 2025

## Maternelle & CP



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



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

# MENU du CE1 à la 3ème

## Lundi 15 au 19 DÉCEMBRE 2025



lundi	mardi repas de Noël	jeudi	vendredi
Assiette de crudités 	<b>Duo de moricettes</b> 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   Pom'pin forestines	Colin pané/cheddar 	Rôti de porc   
Compote de pommes-poires 	Fromage de chèvre « écusson cathare » avec sa compotée de cerise   Sapin de Noël chocolat/vanille Confiseries- Clémentine	Carré frais 	Frites   Île flottante 
Sablé breton 	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	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Duo salade					X							X		
	Lasagne du soleil	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	X								
	Pom'pin forestines	X	X	X	X	X	X								
	Écusson cathare	X	X	X	X	X	X								
	Sapin chocolat/vanille	X	X	X	X	X	X			X					
jeudi	Feuilleté à l'emmental	X	X	X	X	X	X						X		
	Colin pané /cheddar	X	X	X	X	X	X						X	X	
	Haricots verts	X	X	X	X	X	X								
	Carré frais	X	X	X	X	X	X								
	Fruits de saison														
vendredi	Salade composée					X							X		
	Rôti de porc														
	Frites												X		
	Île flottante	X	X		X	X		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.