


























# Menu du 8 au 14 décembre 2025

## Maternelle & CP




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 <b>Saucisson à l'ail</b>	<b>Samossas aux légumes</b>	<b>Salade parmentière</b> 	<b>Potage maison et croûtons</b> 	<b>Salade verte</b>
Plat principal	<b>Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs</b> 	<b>Tortilla</b>	<b>Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes</b> 	 <b>Saucisse braisée</b>	<b>Civet de seiches au Banyuls</b> 
Accompagnement	<b>Semoule</b> 	<b>Courgettes sauce piperade</b> 	<b>Mousseline de brocolis BIO</b> 	<b>Mijoté de flageolets</b> 	<b>Riz pilaf</b> 
Fromage / Laitage	 <b>Tomme noire</b>	 <b>Saint Nectaire AOP</b> 	 <b>Vache picon</b>	 <b>Yaourt nature</b>	<b>Crêpe</b>
Dessert	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	 <b>Purée pomme banane BIO</b> 	<b>Madeleine coquille</b>	 <b>Fruit de saison BIO</b> 	 <b>Confiture BIO du Val de Soumia</b>

 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 France Agrimer

  Viande Française ou UE



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



# MENU du CE1 à la 3ème

## Lundi 08 au 12 DÉCEMBRE 2025



**lundi**

Duo betteraves/mâches

Boulette de bœuf 

Penne rigate

Yaourt au citron

Pomme au four 

**mardi**

Velouté de pois carrés 

Cordon fromager

Carottes parisiennes

Crème caramel

Fruits de saison 

**jeudi**

Endives aux suprêmes d'orange

Blanquette de saumon  

Quinoa aux épices

Compote 

Biscuit 

**vendredi**

Tarte aux 4 fromages

Escalope de dinde 

Gratin de courgettes 

Emmental 

Fruits de saison 

PRODUITS DE SAISON



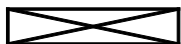
Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

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

# LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 08 au 12 DÉCEMBRE 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Duo betteraves/Mâches					X							X		
	Boulette de bœuf														
	Pâte	X	X	X											
	Yaourt au citron	X													
	Pomme au four														
mardi	Velouté de pois cassés	X	X	X						X					
	Cordon fromager	X	X	X	X				X	X	X				
	Carottes parisiennes	X	X	X											
	Crème caramel	X	X	X											
	Fruits de saison														
jeudi	Endives à l'orange	X				X	X						X		
	Blanquette de saumon	X			X			X	X		X				
	Quinoa aux épices		X	X			X			X	X		X		X
	Compote														
	Biscuit	X	X	X			X			X					
vendredi	Tarte aux 4 fromages	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Escalope de dinde														
	Gratin de courgettes	X	X												
	Emmental	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.