

MENU DU 1^{ER} AU 31 DÉCEMBRE 2025

LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Omelette BIO <i>et ketchup</i> Chou fleur BIO béchamel Saint-Nectaire AOP Pomme BIO Brioche, compote BIO pomme/ banane	Potage aux champignons BIO à la Vache Qui Rit Dos de merlu sauce dieppoise (moules, crevettes) Riz BIO safrané Clémentine(s) Crêpe, suisse BIO et sucre	Laitue vinaigrette Quiche aux 3 fromages (chèvre, Emmental, Comté) Yaourt BIO sucré vrac Brownie au chocolat Banane, pain de campagne BIO, beurre	Taboulé BIO (tomate, concombre, petits pois, poivron, raisin) Sauté de bœuf BIO aux oignons P/S : boulettes de soja BIO aux oignons Carottes BIO Crème vanille BIO Kiwi, madeleine BIO	Mâche vinaigrette Pommes de terre BIO aux lardons BIO et Reblochon AOP P/S : pommes de terre BIO au Reblochon AOP Suisse BIO aromatisé Compote BIO pomme/fruits rouges Clémentine, choco BN
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Chou rouge et blanc BIO râpés vinaigrette Sauté de pintade sauce forestière (champignons) P/S : dos de merlu sauce forestière (champignons) Haricots verts BIO Yaourt BIO aromatisé Pomme BIO, muffin	Potage Dubarry (chou fleur) et Vache Qui Rit Riz BIO et mijoté de lentilles BIO à la patate douce Clémentine(s) Pain de campagne BIO, beurre, fromage blanc BIO et sucre	Quenelle nature sauce aurore (tomate, crème) Pâtes délicieuses Saint-Jacques BIO Kiwi Croissant, compote BIO pomme/ poire	Céleri BIO râpé rémoulade (mayonnaise) Poisson frais retour de pêche au sel de Guérande Épinards BIO béchamel Crème dessert chocolat BIO et équitable Orange, palmitos	Laitue vinaigrette Rôti de bœuf BIO froid et moutarde P/S : omelette BIO et ketchup Purée au lait Suisse BIO et sucre Clémentine, pain de mie, barre de chocolat
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Coleslaw BIO (carotte et chou blanc râpés mayonnaise) Blé BIO tomaté et Emmental râpé BIO Fromage blanc BIO et sucre Compote BIO pomme/abricot Orange, pain de campagne BIO, beurre	Mâche vinaigrette et dés de Mimolette Dos de merlu au curry Brocoli BIO Pomme BIO Madelon, suisse BIO et sucre	Potage Parmentier (pommes de terre BIO à la Vache Qui Rit Grillade de porc à la moutarde P/S : pavé quinoa/lentilles Petits pois/carottes BIO Crème dessert vanille BIO Banane, pain au chocolat	Menu établi d'après les propositions d'un groupe d'élèves de Pasteur Menu communiqué ultérieurement Kiwi, galettes Saint-Michel	Pavé croustillant fromage Spaghetti BIO Babybel BIO Clémentine(s) Gâteau au yaourt, compote pomme/ ananas
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Carottes râpées BIO vinaigrette Omelette BIO au fromage maison Frites BIO Yaourt BIO et sucre Kiwi, pain de mie, barre de chocolat	Steak haché BIO P/S : galette de pois/blé Chou fleur BIO béchamel Chèvre BIO Poire issue des circuits courts Gaufre, lait BIO	FERMÉ	NOËL FÉRIÉ	Laitue vinaigrette Lasagnes au saumon Vache Qui Rit Clémentine(s) Muffin, compote BIO pomme/fruits rouges
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	<div>Bon appetit</div> <div>Joyeux Noël et bonnes fêtes de fin d'année</div>	
Nems aux légumes et sauce Riz BIO cantonnais Morbier Pomme BIO Pain de campagne BIO, beurre, jus de raisin	Potage aux épinards et Kiri Dos de merlu sauce normande (crème, pommes) Purée potimarron BIO Clémentine(s) Pain au lait BIO, suisse BIO et sucre	FERMÉ		

Pain bio à tous les repas

Subventionné dans le cadre du
programme de l'Union européenne
à destination des écoles

Circuit court (Île-de-France)

Cuisson sur place à l'école

P/S : Plat de substitution

Goûter Maternelles (tous les jours)
Primaires (mercredis et vacances)

Préparation maison

Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des
viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont
issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir :
céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri,
moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg
ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Pour plus
d'informations,
flashez le QR code



Restauration collective municipale

La municipalité a fait le choix d'une restauration collective en régie pour maîtriser l'ensemble des aspects de ce service public accessible
à toutes et tous. Avoir le choix des matières premières, des producteurs, des menus, du soin culinaire, de la nutrition, du goût dans l'assiette
et le savoir-faire d'un mode opératoire sans plastique ; tout cela est possible grâce aux équipes de la restauration municipale.

