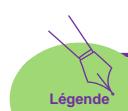




Restaurant scolaire
JOYEUX NOËL
Menus du 15 au 19 décembre 2025



S51	Lundi Repas végétarien	Mardi Repas biologique	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de blé tex mex	Salade coleslaw bio	Mini roulé au fromage	Tarte aux deux saumons	Salade italienne
<i>Plat Principal</i>	Escalope panée végétale	Boulettes de boeuf bio sauce bourguignonne	Parmentier de patates douces au boeuf	Filet de poulet aux marrons	Nuggets de poisson et citron
<i>Légume/Féculent</i>	Epinards à la crème	Pommes de terre bio		Pommes pin	Petits pois
<i>Produit laitier</i>	Fromage Ermitage (coupe)	Gouda bio	Tarte sablée au chocolat	Entremet au chocolat	Pointe de brie (coupe)
<i>Dessert</i>	Purée pomme abricot bio	Flan vanille nappé caramel bio	Père Noël en chocolat	Père Noël en chocolat	Fruit



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Viande Française

Pêche responsable

* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issu du commerce équitable

Certifications environnementales



Repas sans viande :

- Mardi : Colin à la crème
- Mercredi : Saumon au citron et patate douce
- Jeudi : Paupiette du pêcheur à



Le
savais-tu ?

Il y a bien longtemps, les enfants décorent l'arbre de Noël avec des pommes. Une année, il fit si froid que les pommes furent toutes gelées. Les enfants étaient tristes de voir leurs sapins privés de leurs décos. C'est à ce moment là qu'un gentil souffleur de verre eut l'idée de leur faire de belles boules en verre.



Les groupes alimentaires

