MENUS DÉCEMBRE SCOLAIRES
du lundi 30 novembre au vendredi 18 décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026	CÉLERI RÉMOULADE RÔTI DE DINDE FR SAUCE TEX MEX Alter : QUENELLE NATURE SAUCE TEX MEX RIZ BIO PILAF YAOURT ARÔME FRUIT BIO	BOULGHOUR BIO FAÇON TABOULÉ FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CANCOILLOTE IGP YAOURT NATURE BIO & COULIS DE FRUITS	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE SAUCISSE DE FRANCFORT Alter : ROULÉ VÉGÉTAL LENTILLES BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ILE FLOTTANTE	MENU BAS CARBONE SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BASILIC PARMENTIER DE BUTTERNUT À L'ÉMINCÉ DE POIS EDAM BIO FRUIT BIO	MENU BAS CARBONE MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC LR SAUCE AUX CHAMPIGNONS Alter : OEUFS DURS & SAUCE NANTUA CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉ COMTÉ AOP COMPOTE FRAICHE POMME BIO & SPÉCULOOS
du lundi 7 au vendredi 11 décembre 2026	MENU BAS CARBONE SALADE DE CHOU ROUGE & VINAIGRETTE À LA MOUTARDE NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE Alter : NUGGETS DE BLÉ & SAUCE BARBECUE FUSILLI BIO EMMENTAL BIO RÂPÉ FLAN VANILLE	MENU BAS CARBONE SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE À TARTIFLETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ FRUIT BIO	SALADE DE CAROTTES & VINAIGRETTE AU CUMIN PAVÉ DE COLIN THYM & CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL GOUDA BIO SEMOULE BIO AU LAIT DU CHEF	MENU ORANGE SURIMI & MAYONNAISE FAÇON COCKTAIL SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL & SAUCE TANDOORI Alter : FALAFELS SAUCE INDIENNE PURÉE DE BUTTERNUT MIMOLETTE BIO ORANGE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MOULES FAÇON MARINIÈRE FRITES AU FOUR POINTE DE BRIE LOCALE FRUIT
du lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026	SALADE DE CHOU BLANC & VINAIGRETTE AU CURRY DOUX FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP FLAN VANILLE	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE CHIPOLATAS LR Alter : OMELETTE DU CHEF POMMES DE TERRE VAPEUR & KETCHUP DU CHEF RÉGAL DES MOINES FRUIT BIO	SALADE DE BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMAR Alter : NUGGETS DE BLÉ GRATIN DE SALSIFIS YAOURT SUCRÉ BIO FRUIT BIO	MENU DE NOËL NAVETTE A LA RILLETTE AUX 2 SAUMONS SAUTÉ DE CHAPON & SAUCE FORESTIÈRE Alter : BALLOTINE DU PÊCHEUR SAUCE HOMARDINE POMMES NOISETTE SAPIN DU HAUT DOUBS BÛCHE DE NOËL	SALADE DE CAROTTES BIO & VINAIGRETTE RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE ARRABIATA EMMENTAL BIO RÂPÉ FLAN NAPPÉ CARAMEL

Dessert cuisiné par nos chefs | Produit Labelisé | Produit BIO | Produit régional | Pêche durable