

Semaine 51 du :Lundi 15 au Vendredi 19 Décembre 2025

	<u>Lundi 15 décembre</u>	<u>Mardi 16 décembre</u>	<u>Menu de fin d'année</u>	<u>Jeudi 18 décembre</u>	<u>Menu fin d'année</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Pomelos & sucre 	Taboulé	Mousse de canard & cornichons	Betteraves persillées & vinaigrette 	Salade de mini pennes au saumon fumé 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					Salade de mini pennes aux agrumes
<u>Plat Principal</u>	 Saucisse fumée	Gratin de poisson & fruit de mer 	 Saumon frais à l'oseille	Curry de pois chiche au lait de coco	Sauté de dinde sauce grand veneur 
<u>Plat sans viande</u>	Tortis aux lentilles & tomates	Gratin de pommes de terre béchamel	Croisillon aux champignons		Tarte aux deux fromages (comté/Morbier)
<u>Accompagnement</u>	 Polenta bio crémeuse	 Carottes bio persillées	Riz sauvage	 Semoule bio au beurre	 Pommes pins forestine
<u>Produits Laitiers</u>	 Crème dessert à la vanille	 Tome blanche bio	 Vache qui rit	 Montboissier	 Polinois 'enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	& biscuit	 Clémentine bio 	Flocons à la framboise	Liégeois vanille	Bûche de Noël maison & papillotes

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	