MENU DE LA CANTINE

Semaine du 7 au 11 Décembre 2026

Sous réserve d'éventuelles modifications

Les repas sont cuisinés avec du beurre Bio et accompagnés de pain Bio.

SEMAINE 50	ENTREES	PLATS	DESSERTS
Lundi 07/12	Salade verte ou Nem	Omelette au fromage ou Filet mignon à la moutarde Gratin de duo de choux	Yaourt à la myrtille et Banane
Mardi 08/12	Salade verte ou Cruidités	Hachis parmentier viande ou Hachis parmentier poisson Endives braisées	Fromage à la coupe et Pomme
Mercredi 09/12	Salade verte ou Poireaux vinaigrette	Rôti de dinde sauce poivrons ou Filet de lieu à l'aneth Semoule	Crème dessert chocolat et Poire
Jeudi 10/12  **Repas de Noël**	Salade verte ou Mousseron de canard ou Saumon fumé ou Crevettes ou Salade de gésiers	Moelleux au poulet sauce poivre ou Pavé de canard ou Coquille de poissons Rosti étoiles ou Duo haricots verts compotées d'oignons et marrons	Bûche roulée au chocolat ou Bûche fruits rouges et Assortiment de fromages et Clémentine
Vendredi 11/12	Salade verte ou Duo de betteraves et maïs	Saucisse ou Filet de colin aux épices Petits pois aux carottes	Salade de fruits et Chanteneige
VISAS	**La gestionnaire,** **K. BERGEAUD**	**Le Principal,** **S. LE HALPERE**	**L'infirmière,** **P. DURAND** **S. GOUPILLE**

* (reporter l'astérisque aux produits concernés)

Produits subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles.

Les crudités ne sont pas assaisonnées.