

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2026

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2026										
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
30-nov		1-déc		2-déc		3-déc		4-déc		
<u>Macédoine mayonnaise</u>	X	 <u>Salade coleslaw</u> <u>(carottes et chou blanc</u> <u>locaux, mayonnaise)</u>		 Houmous du chef à tartiner		 <u>Salade de boulgour,</u> <u>concombre et maïs</u>		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X	
 Salade de riz au surimi		  Potage à la carotte		Salade verte		Saucisson à l'ail*	X	  Potage aux légumes		
 <u>Curry de patates douces</u> <u>(pdt, patate douce, carotte,</u> <u>pois chiches sauce curry lait</u> <u>de coco)</u>	X	  <u>Gratin de chou-fleur et</u> <u>pommes de terre au</u> <u>jambon*</u> <u>(plat complet)</u>	X	 <u>Riz au chorizo*</u> <u>(plat complet)</u>		<u>Langue de bœuf sauce</u> <u>charcutière</u>	X	 <u>Poisson pané</u>	X	
Rosti de légumes		 Pâtes aux légumes (poireaux, champignon, petits pois)  (plat complet végétal)		Beignets de calamars et mayonnaise		 Crousti fromage		  Boudin blanc*		
<u>Boulgour</u>	X	 Coquillettes		  Carottes, pommes de terre, haricots verts		<u>Pommes rissolées</u>	X	 <u>Trio de légumes au chou</u> <u>(pdt, carotte, chou vert)</u>	X	
 Courgettes assaisonnées		 Chou-fleur		Pommes quartiers avec peau		Julienne de légumes		 Penne		
<u>Petit suisse sucré</u>		 <u>Emmental BIO</u>	X	<u>Fromage bûchette</u>		 <u>Vache Qui Rit BIO</u>				
Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé		 <u>Petit fruité BIO</u>		Petit moulé ail et fines herbes				
 <u>Coupelle pomme poire</u>	X	<u>Clémentine</u>	X	 <u>Crêpe fourrée chocolat</u>		 <u>Gâteau du chef à l'orange</u>		 <u>Yaourt à la framboise</u> <u>Ferme du vieux puits</u>	X	
 Yaourt BIO aromatisé vanille		 Mousse au chocolat		Fruit		 Flan nappé caramel	X	Petit moulé nature et fruit		

Constantes mensuelles

 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>
Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette
Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts
Purée	Purée	Purée	Purée	Purée



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 7 AU 13 DECEMBRE 2026



LUNDI	07-déc	MARDI	8-déc	KOLOR	9-déc	CHINE IMPERIALE	10-déc	VENDREDI	11-déc
 Salade de semoule, carottes locales et maïs		 Salade de blé pois chiches et olives noires		 Crêpe aux champignons (entrée)		 Salade de chou chinois (chou, carotte, haricot mungo)	X	 Potage aux légumes	
 Chou blanc local sauce fromage blanc		 Carottes râpées locales vinaigrette		 Potage à la carotte		 Soupe chinoise (au bouillon de volaille)		Salade verte	
 Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)	X	 Pommes de terre au Neuchâtel AOP (plat complet végétal)	X	 Boulettes végétales sauce forestière		 Poulet émincé BIO au caramel	X	 Beignets de calamars	X
 Torsades aux légumes provençaux (plat complet)		Crêpe jambon emmental*		Nuggets de poulet		Nems aux légumes		 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	
 Carottes et navets		Frites		Riz complet		Riz	X	 Courgettes et carottes BIO	X
 Torti		 Chou-fleur béchamel		 Carottes BIO		Julienne de légumes		 Blé	
<u>Camembert</u>	X	Petit suisse aromatisé	X	Tartare aux noix		 Gouda BIO		<u>Tendre bleu</u>	
Petit moulé ail et fines herbes		Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé		Fondus Président		Yaourt sucré	X
 <u>Fruit BIO</u>	X	Madeleine	X	 Gâteau au chocolat du chef		 Entremets du chef à la fleur d'oranger	X	 <u>Fruit BIO</u>	X
 Gélifié chocolat		 Yaourt BIO aromatisé vanille		Fruit		 Coupelle pomme		 Yaourt brassé fruit BIO	

Constantes mensuelles

 Betteraves BIO vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette
Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette
Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts
Purée	Purée	Purée	Purée	Purée



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 14 AU 20 DECEMBRE 2026

LUNDI	14-déc	MARDI	15-déc	MERCREDI	16-déc	NOËL	17-déc	VENDREDI	18-déc
 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>		 <u>Belteraves maïs et œuf</u>	X	 <u>Terrine de campagne basque*</u>		 <u>Terrine Normande*</u>	X	  <u>Salade de pâtes BIO</u>	X
 <u>Potage aux légumes</u>		 Salade de niébés (haricots blancs, tomate, concombre)		 <u>Terrine de Saint Jacques</u>		 <u>Terrine de saumon</u>		Salade verte	
<u>Jambon blanc*</u>	X	 <u>Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)</u>	X	 <u>Boudin blanc sauce vallée d'Auge*</u>		 <u>Emincé de volaille sauce Normande</u>	X	 <u>Omelette BIO</u>	
Feuilleté au chèvre		Accras de morue		 <u>Dos de colin sauce aux crevettes</u>		 <u>Dos de colin sauce homardine</u>		 <u>Nuggets de poulet BIO</u>	X
				<u>Cheeseburger</u>		<u>Cheeseburger</u>			
 <u>Butternut et pommes de terre</u>		 <u>Macaroni</u>		<u>Pommes duchesses</u>		<u>Pommes noisettes</u>	X	 <u>Haricots verts BIO</u>	X
 <u>Riz aux oignons</u>	X	Epinars		 <u>Purée de carottes</u>		 <u>Haricots verts</u>		  <u>Pommes vapeur</u>	
<u>Fondus Président</u>	X	<u>Petit moulu ail et fines herbes</u>		 <u>Meule de Bray BIO et local</u>		 <u>Meule de Bray BIO et local</u>			
Petit suisse aromatisé		Petit moulu nature		<u>Clémentine</u>		<u>Clémentine</u>			
<u>Fruit</u>		 <u>Purée de pommes BIO</u>	X	 <u>Bûche de Noël au chocolat, locale</u>		 <u>Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles coloré</u>		  <u>Yaourt nature sucré de la ferme de la Porte de Fer</u>	X
 <u>Crème dessert au chocolat</u>	X	Yaourt aromatisé		 <u>Gâteau du chef, au chocolat et vermicelles coloré</u>		 <u>Bûche de Noël au chocolat, locale</u>	X	Petit moulu nature et coupelle pomme 	

Constantes mensuelles

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise					Macédoine mayonnaise	
  <u>Pommes de terre vinaigrette</u>		  <u>Pommes de terre vinaigrette</u>					  <u>Pommes de terre vinaigrette</u>	
Poisson pané		Poisson pané		Fishburger		Fishburger	<u>Poisson pané</u>	
Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Galette légumes et mozzarella		Galette légumes et mozzarella	Crêpe au fromage (plat)	
 <u>Carottes</u>		 <u>Carottes</u>					 <u>Carottes</u>	
Frites		Frites					Frites	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Semaine du 30 novembre au 4 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise			Saucisson à l'ail*	Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Curry de patates douces (pdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce curry lait de coco)	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon* (plat complet)		Langue de bœuf sauce charcutière	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour			Pommes rissolées	Trio de légumes au chou (pdt, carotte, chou vert)
LAITAGE		Emmental BIO			
DESSERT	Coupelle pomme poire	Clémentine		Flan nappé caramel	Yaourt à la framboise Ferme du vieux puits



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 7 décembre au 11 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Salade de chou chinois (chou, carotte, haricot mungo)	
PLAT PROTIDIQUE	Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)	Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)		Poulet émincé BIO au caramel	Beignets de calamars
ACCOMPAGNEMENT				Riz	Courgettes et carottes BIO
LAITAGE	Camembert	Petit suisse aromatisé			Yaourt sucré
DESSERT	Fruit BIO	Madeleine		Entremets du chef à la fleur d'oranger	Fruit BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 14 décembre au 18 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Betteraves maïs et œuf		Terrine Normande*	Salade de pâtes BIO
PLAT PROTIDIQUE	Jambon blanc*	Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)		Emincé de volaille sauce Normande	Nuggets de poulet BIO
ACCOMPAGNEMENT	Riz aux oignons			Pommes noisettes	Haricots verts BIO
LAITAGE	Fondu Président				
DESSERT	Crème dessert au chocolat	Purée de pommes BIO		Bûche de Noël au chocolat, locale	Yaourt nature sucré de la ferme de la Porte de Fer



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest