MENUS du 23 novembre au 8 janvier 2026

En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 23/11 Clément	**Salade lardons chou comté maison**	**Pates Lasagnettes à la bolognaise**		Yaourt à la grecque	Raisin blanc
Mardi 24/11 Flora	Surimi/œufs durs	Aiguillettes de canard	Purée de céleri	Emmental BIO	**Pomme Locale**
Jeudi 26/11 Delphine	Bouillon vermicelles	Paleron bouilli	Légumes bouillon (carottes-navets-poireaux)	Fromage blanc bio	Moelleux au chocolat maison
Vendredi 27/11 Séverin	Scarole	Œufs brouillés à la crème	P-de-Terre cubes	Fromage AOP	Compote bio
Lundi 30/11 André	Endive aux croutons	Nugget plein filet	Carottes	Flan vanille	Gâteau marbré maison
Mardi 1er/12 Florence	Blanc de poireaux vinaigrette	Gnocchis à la carbonara		Petit suisse nature	**Poire locale**
Jeudi 3/12	Buffet de crudités bio	Cuisse de dinde	Mélange de racines rôties	**Yaourt HVE local aux fruits des bois**	Mousse au chocolat artisanale
Vendredi 4/12 Barbara	Crème Dubarry aux croutons	Pâtes de la saint Nicolas	Chocolat chaud liégeois	Clémentine	Pain d'épices maison
Lundi 7/12 Ambroise	Chou rouge aux raisins	**Sauté de porc local**	Jardinière de légumes	Morbier AOP	Banane
Mardi 8/12	Velouté de carottes au curry	Lasagnes aux épinards bio maison		Yaourt bio	**Pomme golden locale**
Jeudi 10/12 Romaric	Mâche	Emincé de bœuf en persillade	Frites	Vache qui rit	Fruits au sirop
Vendredi 11/12 Daniel	Buffet de crudités	Filet de colin	Riz	Crème dessert	Orange
Lundi 14/12 Odile	Maïs/thon/salade vinaigrette	Escalope de dinde viennoise	Brocolis bio à la crème	Gorgonzola AOP	Compote liégeoise
Mardi 15/12 Ninon	Bar à salades	Boulettes orientales	Boulgour à la tomates	Fromage portion	Framboises
Jeudi 17 Gaël	MENU DES FETES 				
Vendredi 18/12 Gatien	Entrées variées	Plat du jour		Fromage ou yaourt	Dessert varié

Joyeuses Fêtes de fin d'année

Lundi 4/01 Odilon	Betteraves rouges	Haché de veau à l'emmental	Haricots verts/Crosnes	Crème gourmande	Paille feuilleté confiture
Mardi 5/01 Edouard	Endives	Croziflette savoyarde (reblochon AOP)		Petit filou aux fruits	Orange
Jeudi 7/01 Raymond	Céleri bio râpées	Jambonnette de poulet confite	Carottes bio	**Yaourt local HVE**	Galettes des rois maison
Vendredi 8/01 Lucien	Salade verte	P-de-Terre rôties	Camembert rôti	**Chocolat chaud (lait HVE)**	Clémentine