

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 22 décembre au Mercredi 24 Décembre 2025



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

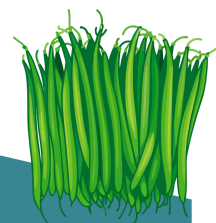
Lundi



Salade verte 10-12
Sauté de porc ananas 1
Pâtes semi complètes 1
HVE local 7
laitage

* Filet de poisson blanc sauce ananas

Mardi



Salade de blé /fromage 1-7-10-12
Poisson pané MSC 1-4
Haricot vert persillé 7
Fruit

Mercredi



Tajine de légumes de saison (potimarron, poireau, carotte, panais) et aux fruits secs (amande, raisin sec) 8
Semoule bio 1
Fromage à la coupe 7



Jeudi

Férié Noel

Vendredi

Cuisine fermée

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

La recette de la cuisine centrale : Sauté de porc à l'ananas

Faire rissoler les morceaux de sauté de porc, puis la garniture aromatique carottes oignons.

Déglacer au vinaigre, puis mouiller avec du jus d'ananas et ses morceaux, saupoudrer de farine et mélanger le tout.

Laissez mijoter 1h30 à 160°C.



Allergènes

1- Céréales
2- Crustacés
3- Oeufs

4- Poissons
5- Arachides
6- Soja

7- Lait
8- Fruit à coques
9- Celeri

10- Moutarde
11- Graine de sésame
12- Anhydrides et sulfites

13- Lupin
14- Mollusques
* Plat alternatif

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.



Elaboré sur place

