

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 15 au Vendredi 19 Décembre 2025



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.
Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

Lundi



Chou chinois aux cacahuètes 5-10-12
Chili végétal haricots rouges
Riz de Camargue IGP
Dessert lacté bio 7

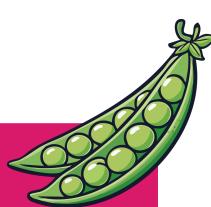
Mardi



Thon mayonnaise 3-4-10-12
Tartiflette pomme de terre à l'émincé de dinde
Fruit de saison

* Omelette Bio

Mercredi



Taboulé d'hiver
Poisson meunière 1-4-7
Petits pois cuisinés
Laitage bio 7

Jeudi



Salade de lentilles BIO/7-10-12
féta AOP
Sauté de mouton façon tajine
Butternut rôti bio local
Fruit

* Crêpes au fromage



Vendredi-Menu de Noël

Sirop de grenade
Velouté potimarron/croûton/marron 1-7
Filet de poulet coco/curry
Pommes noisettes
Panna cotta fruits rouge /spéculoos 1-7

* Filet merlu sauce coco curry



La recette de la cuisine centrale : Panna cotta fruits rouges spéculoos

Faire chauffer de la crème liquide avec du sucre vanillé. Mélanger l'agar agar avec du sucre et verser dans la crème au sucre vanillé. Monter à ébullition. Conditionner immédiatement dans les ramequins et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Préparation du coulis de fruits : mixer les fruits rouges (surgelés ou frais), faire chauffer jusqu'à ébullition avec du sucre et en fin de cuisson, le citron. Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Verser le coulis sur la panna cotta et saupoudrer de spéculoos en poudre.

Allergènes

1-Céréales
2-Crustacés
3-Oeufs

4-Poissons
5-Aracides
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 spécifique

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