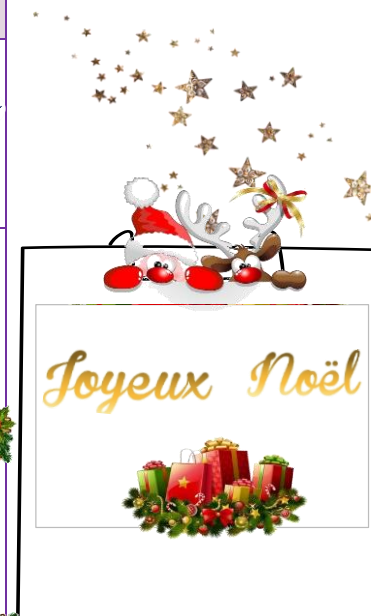




	S48 Du 24 au 28 novembre 2025	S49 Du 01 au 05 Décembre 2025	S50 Du 08 au 12 Décembre 2025	S51 Du 15 au 19 Décembre 2025
LUNDI	Tarte butternut comté Sauté de dinde sauce aux champignons Haricots verts Pomme de Mauguio /	Paupiettes de veau sauce forestière Brocolis Yaourt nature sucré Clémentine bio Corse /	Sauté de bœuf sauce stogonoff Carottes persillées Emmental (coupe) Purée pomme coing /	Salade de blé tex mex Escalope panée végétale Epinards bio à la crème Bûche de chèvre (coupe) Pomme bio de Mauguio
MARDI	Sauté de bœuf bio sauce mironton Carottes persillées Emmental (coupe) Clémentine bio Corse	Carottes râpées bio vinaigrette Saucisses de Francfort Lentilles Liégeois chocolat	Choucroute* Coulommiers bio (coupe) Pomme de Mauguio	Salade coleslaw Boulettes de bœuf bio bourguignon Pommes de terre cube Flan vanille nappé caramel bio
MERCREDI	Radis beurre Gratin de coquillettes aux dés de jambon* Crème vanille	Blanquette de poulet Torsades Emmental (coupe) Purée de pommes	Nuggets de poulet Petits pois St Nectaire Banane	Parmentier de bœuf aux patates douces (Plat complet) Tarte sablée chocolat Père Noël en chocolat
JEUDI	Salade coleslaw bio Chili sin carne végétarien bio Riz bio Yaourt fermier abricot Galette bretonne	Salade verte bio (vinaigrette à part) Tortellini bio ricotta épinards Yaourt aux fruits bio Madeleine	Radis beurre Tajine de pois chiches bio Semoule Carré de l'Est (coupe) Mousse au chocolat bio	Filet de poulet aux marrons Pommes pin Entremet chocolat Père Noël en chocolat
VENDREDI	Dos de colin pané Purée de potiron Brie (coupe) Purée de fruit du chef	Hoki à l'oseille Riz Yaourt fermier myrtille Poire bio	Salade verte bio Brandade de poisson Cake au chocolat du chef	Dos de colin pané Petits pois Pointe de brie (coupe) Clémentine bio de Corse
	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Brocolis	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Epinards à la crème	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Chou fleur béchamel	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées



Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 Produit local
* Présence de porc

Recette du Chef
 FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.