Semaine 50 du : lundi 07 au vendredi 11 décembre 2026

lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
PARTONS EN VOYAGE	**PARTONS EN VOYAGE**	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**
Mini roulé au fromage ***Pierre Clot***	Endives *(à couper par vos soins)* & vinaigrette *dés de fromage* *noix*	Coleslaw (**carottes BIO** & **chou blanc BIO**)	Salade verte & vinaigrette façon 1001 repas	**Choux-fleurs BIO** cuit ***sauce béarnaise***
Sauté de dinde Française façon colombo	Mélange d'haricots blancs maïs & patate douce	Bolognaise au bœuf Français	Filet de poisson sauce au citron	Diot* au jus de Charvin *porc Français ***Saucisse de volaille au jus***
Quenelles natures sauce curry		***Bolo végétale de pois chiche***		***Finger veggie***
Carottes BIO confites	**Blé BIO** façon pilaf	**Spaghettis BIO**	Petits pois façon Française	Ecrasé de pommes de terre
Fromage frais sucré		Emmental râpé Français	Yaourt sucré HVE de région ***Barras***	Comté **AOP**
Orange BIO	Crème dessert chocolat	Poire cuite à la cannelle	**Gâteau d'anniversaire ananas & noix de coco**	**Pomme BIO** de région ***Cercier***
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute Valeur Environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche Durable** — **Produit local**