Semaine 51 du : lundi 14 au vendredi 18 décembre 2026

lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**	**ANIMATION "Repas festif"**	**ANIMATION "*Repas festif*"**	**LES CLASSIQUES**
Pomelos & sucre	Salade de mini pennes maïs cornichons olives vertes	Mélange de salade, toast chèvre chaud & vinaigrette balsamique	Pâté croute de volaille & cornichon	**Carottes BIO** râpées vinaigrette
			Terrine de St Jacques & crème aneth	
Steak haché Français sauce barbecue	Sauté de porc Français & HVE au caramel	Escalope de volaille **fraîche** Française sauce aux cèpes	Pavé de saumon frais sauce écrevisse	**Raviolis BIO** emmental basilic sauce tomate de Royans
	Sauté de dinde Française au caramel			
Glette végétale sauce barbecue	***Filet de colin meunière***	***Pavé de saumon frais sauce Nantua***		
Lentilles **HVE** Françaises	**Brocolis BIO** fleurette	Tagliatelles	Gratin de pommes de terre	
	Yaourt sucré HVE de région ***Pré Jourdan***	Crème anglaise		Emmental râpé Français
Crème dessert à la vanille	**Clémentine BIO**	Fondant au chocolat façon 1001 repas & papillotes	Bûche pâtissière au chocolat façon 1001 repas & papillotes	Compote **de pommes BIO** ***"Thomas le prince Vallières"***
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.

Viandres 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**