

S49 du 01/12 au 05/12/2025
<u>LUNDI 01</u>
Paupiettes de veau (Origine UE) sauce forestière
Brocolis CE2
Yaourt nature sucré
Clémentine

<u>MARDI 02</u>
knack de volaille (Origine UE)
Lentilles
Coulommiers (coupe)
Liégeois chocolat

<u>MERCREDI 03</u>
Blanquette de poulet (Origine UE)
Torsades HVE
Tartare nature
Purée de pommes HVE

<u>JEUDI 04</u> (Repas s/viande/poisson)
Salade verte bio
Tortellini bio ricotta épinards
(Plat complet)
Madeleine bio

<u>VENDREDI 05</u>
Pizza au fromage
Colin pêche responsable à l'oseille
Haricots verts persillés CE2
Poire

S50 du 08/12 au 12/12/2025
<u>LUNDI 08</u>
Salade de pommes de terre mayonnaise
Sauté de bœuf (Origine France) sauce stogonoff
Carottes persillées
Purée pomme poire bio

<u>MARDI 09</u>
Choucroute* / Choucroute de la mer (Plat complet)
Edam
Pomme de Mauguio circuit court

<u>MERCREDI 10</u>
Pâté de campagne* / Roulade de surimi
Nuggets de poulet (Origine France)
Petits pois
Banane RUP

<u>JEUDI 11</u> (Repas s/viande/poisson)
Radis bio beurre
Tajine de pois chiches bio
Semoule bio
Mousse au chocolat bio

<u>VENDREDI 12</u>
Brandade de poisson pêche responsable
(Plat complet)
Yaourt nature sucré
Cake au chocolat du chef

S51 du 15/12 au 19/12/2025
<u>LUNDI 15</u> (Repas s/viande/poisson)
Escalope panée végétale
Epinards à la crème CE2
Bûche de chèvre (coupe)
Purée pomme abricot bio

<u>MARDI 16</u>
Salade coleslaw bio
Boulettes de bœuf bio (Origine France) bourguignon
Pommes de terre cube bio
Flan vanille nappé caramel bio

<u>MERCREDI 17</u> (Menu de Noël des CL)
Parmentier de patates douces (bœuf) ou risotto poulet champignon (à définir) (Plat complet)
Tarte sablée chocolat
Père Noël en chocolat

<u>JEUDI 18</u> (Menu de Noël)
Filet de poulet sauce aux marrons
Pommes pin
Entremet chocolat
Père Noël en chocolat

<u>VENDREDI 19</u>
Dos de colin pané pêche responsable
Petits pois CE2
Pointe de brie (coupe)
Clémentine