# MENU SCOLAIRE du 1 Décembre au 19 Décembre 2025

| | du 1 décembre 2025 au 5 décembre 2025 | du 8 décembre 2025 au 12 décembre 2025 | du 15 décembre 2025 au 19 décembre 2025 |
|---|---|---|---|
| LUNDI | Salade de blé Egalim | Chou blanc Egalim | Velouté poireaux pommes de terre |
| | Sauté de bœuf BIO au paprika doux | Croquettes de poisson AFH | Quenelles nature sauce aurore |
| | **SV : Pané blé fromage épinards** | | |
| | Poêlée méridionale | Petits pois EG | Epinards hachés Egalim à la crème |
| | Yaourt nature | Petit moulé nature | Camembert BIO |
| | Orange | Madeleine BIO | Clémentines BIO |
| MARDI | Carottes râpées Egalim à l'orange | Endives vinaigrette | Salade Melangée Oeuf Dur |
| | Carré de porc | Tortellinis ricotta épinards sauce Aurore | Sauté de bœuf sauce tomate |
| | **SV : Colin beurre citron** | | **SV : Merlu sauce provençale** |
| | Chou Cuit et Pommes de Terre | (plat unique) | Penne HVE |
| | Chanteneige BIO | Carré de l'Est | Petit-suisse BIO |
| | Beignet framboise | Poire locale HVE | Purée de poires BIO |
| MERCREDI | | | |
| JEUDI | Salade mélangée | Céleri rémoulade Egalim | Médaillon de surimi sauce cocktail |
| | Lasagnes au saumon | Nuggets de poulet | Aiguillettes de poulet à la crème |
| | | **SV : Paupiette de saumon sauce crème oseille** | **SV : Filet de saumon à la crème** |
| | (plat unique) | Haricots Blancs à la Provencale | Pommes noisettes |
| | Chantaillou (AFH) | Gouda | Yaourt fermier de Noël aromatisé |
| | Liégeois Chocolat | Yaourt aromatisé | Donuts de Noël |
| VENDREDI | Velouté de carottes EG | Salade de riz BIO aux poivrons | Chou Blanc EG Dés Mimolette |
| | Riz BIO cantonais végétarien (omelette Egalim) | Sauté de veau à l'ancienne | Merlu Crème Citron |
| | | **SV : Poisson pané** | |
| | (plat unique) | Chou fleur Egalim huile d'olive | Blé Egalim |
| | Coulommiers | Fromage blanc | Saint Moret BIO |
| | Pomme locale HVE | Banane BIO | Orange |

***Légende***

***H.V.E produit de Haute Valeur Environnementale***

***Produit Egalim***

***C.E.2 produit de Certification Environnementale niveau 2***

***Fait maison***

*Les fruits indiqués peuvent variés selon leur disponibiltés*

**Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France**

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

***Allergènes :*** La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet