

Menu

Du 1er au 05 décembre 2025

LES ULIS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

***	Endives aux pommes Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette	 Carottes râpées BIO LOCALES   Céleri râpé BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)  Vinaigrette	***	Salade croquante et dés d'emmental (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) Salade de mâche et maïs et dés d'emmental Vinaigrette
Omelette BIO 	 Colin mariné au thym et citron	Escalope de poulet sauce curry LR  Bâtonnets (sticks) végétariens et sauce fromage blanc curry	Tortellinis provençale BIO sauce tomate basilic 	 Rôti de veau LR sauce crème Bouchées de blé
Purée de brocolis	Epinards et pommes de terre béchamel	 Semoule BIO locale 		 Carottes BIO LOCALES 
Cantal  Aide UE à destination des écoles Saint Nectaire  Aide UE à destination des écoles	***	***	Camembert BIO  Aide UE à destination des écoles Brie BIO  Aide UE à destination des écoles	***
Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	Yaourt nature LOCAL LBV et sucre  Yaourt bicouche LBV 	Liégeois chocolat Liégeois à la vanille	Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	Beignet pomme Beignet framboise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Pain semi complet Petit moulé nature Compote pomme ananas	 Croissant du boulanger Fruit	 Pain semi complet Miel Fruit	Petit moelleux au citron Yaourt nature et sucre	 Pain semi complet Pâte a tartiner Fruit

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale



Salade verte, croûtons et dés de mimolette

Vinaigrette aux myrtilles

Iceberg et oignons frits

Cœur de frisée et croûtons

Vinaigrette

Potage vert des prés (pommes de terre, haricots verts) et fromage râpé

Boulettes d'agneau sauce orientale (épice paëlla, cannelle, tomate, raisin pruneau et abricot secs)

Boulgour BIO façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

Boulgour safrané BIO

Colin mariné à la provençale

Riz BIO créole

Haricots verts à l'ail et coquillettes BIO LOCALES

Blé pilaf BIO et base indienne (tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange tandoori, ail)

Edam BIO Aide UE à destination des écoles
 Gouda BIO Aide UE à destination des écoles

Fruit BIO Aide UE à destination des écoles

Fromage frais nature sucré

Fromage frais aux fruits

Fruit ECORESponsable

Cake façon pain d'épices

Fruit BIO Aide UE à destination des écoles

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pain semi complet
Petit moulé nature
Fruit

Fourrandise fraise
Pur Jus d'ananas

Pain semi complet
Yaourt nature et sucre
Compote pomme banane

Pain semi complet
Tablette de chocolat
Fruit

Briochettes du boulanger
Fruit

Menu

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LES ULIS
	LE JOUR DU 			LE JOUR DU 
***	Salade iceberg et oignons frits Salade de mâche et croûtons Vinaigrette	***	Apéritif Grenadine Rillettes de saumon et ses blinis locaux	Potage de légumes BIO (haricots verts, carottes, pommes de terre,...) et fromage râpé
Steak de colin sauce citron	Bouchées de blé	Rôti de veau LR  sauce orloff (crème, champignon, oignon, emmental râpé) Pané mozzarella	Emincé de volaille BIO sauce marrons Emincé de pois sauce marrons	Omelette BIO 
Purée de potiron	Chou fleur et pommes cubes vapeur	Semoule BIO aux amandes 	Pommes pin	Petits pois
Carré BIO  Aide UE à destination des écoles Brie BIO  Aide UE à destination des écoles	Yaourt nature BIO LOCAL  Yaourt vanille BIO LOCAL 	Saint Nectaire  Bleu d'Auvergne 		***
Fruit BIO  Aide UE à destination des écoles	***	Banane RUP 	Gâteau roulé au chocolat et sa crème anglaise	Fruit
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant du boulanger Jus de pommes	Pain semi complet Miel Fruit	Pain semi complet Beurre Compote pomme fraise	Pain semi complet Petit moulé nature aux noix	Pain semi complet Yaourt nature et sucre Raisins secs

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU Végé

	Friand fromage	Joyeux Noël	Toast chèvre miel		Chou blanc BIO râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)
	Crêpe fromage				Céleri râpé BIO mayonnaise BIO
Sauté de bœuf BIO sauce forestière (champignon, crème, herbes provence)	Colin ail et fines herbes		Escalope de poulet LR sauce marrons		Gâteau d'œufs BIO sauce tomate
Quenelles nature sauce forestière (champignon, crème, herbes provence)			Bouchées de blé		
Printanière de légumes (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)	Epinards et pommes de terre béchamel		Purée façon Mont d'or (purée et fromage râpé)		Riz pilaf BIO et carottes
Cantal	Yaourt bicouche Laiterie des Bas Vignons				
Fourme d'Ambert	Yaourt nature Laiterie des Bas Vignons et sucre			***	
Fruit Ecoresponsable	***	Moëlleux chocolat frais et crème anglaise		Crème dessert caramel	
Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	Gouter	
Pain semi complet Confiture de fraise Fruit	Pain au chocolat du boulanger Compote de compote pomme abricot	Pain semi complet Fromage frais au sel de Guérande Fruit		Palets bretons Fruit	

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Joyeux Réveillon

FERIE

Salade de mâche et croûtons

Laitue iceberg
et segments de pamplemousse

Vinaigrette nature

Tartinable au saumon et toast (saumon fumé,
fromage blanc, citron, ciboulette, échalote)

Pain de brunoise à l'aneth
(gâteau de semoule aux petits légumes)

Filet de limande meunière

Œufs brouillés

Brocolis béchamel

Fromage blanc et smarties

Carottes râpées BIO

Salade "choubidou" BIO
(chou rouge, sirop de cassis)

Vinaigrette

Penne (HVE) au bœuf BIO
crèmeux et champignons (DURABLE)
(tomate, flageolets, origan, ail, crème)
et fromage râpé

Cappelletti base tomate et fromage râpé

Ile flottante

GOUTER

Pain semi complet
Miel
Purée pomme abricot

GOUTER

Rocher choco coco
Fruit

GOUTER

Pain semi complet
Croc'lait
Fruit

GOUTER

GOUTER

Pain semi complet
Yaourt nature et sucre
Fruit

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale