

Menu

ELEMENTAIRE

Du 1 au 5 décembre 2025

Lundi

- Potage au potiron et vache qui rit
- Sauté de poulet label au lait de coco et curry
Dahl de lentilles
- Penne bio au beurre 
- Fromage frais Petit-suisse sucré
- Fromage frais Petit-suisse aux fruits
- Fruit de saison
- Pain bio 

Mardi

MENU VEGETARIEN



- Macédoine mayonnaise
- Omelette nature
- Pomme de terre rissolée
- Cheddar
- Tomme noire des Pyrénées*
- Salade de fruits
- Pain bio 

Mercredi

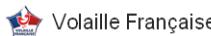
- Salade de riz bio Alaska (surimi, mayonnaise) 
- Saucisse de volaille
- Carotte au beurre
- Pont l'évêque 
- Purée de fruit pomme/carotte du chef
- Pain bio 
- Fruit frais Fromage blanc sucré

Jeudi

- Céleri bio
- Chou rouge râpé 
- Filet de colin aux amandes
- Purée de butternut
- Emmental Tomme blanche
- Cake du chef à la cannelle
- Pain bio 

Vendredi

- Potage aux légumes
- Sauté de bœuf sauce brune 
- Mijoté de pois chiches et légumes du soleil
- Boulgour bio au beurre 
- Fromage blanc vanille
- Fromage blanc sucré
- Fruit de saison
- Pain bio 



IGP



Viande Bovine Française



* produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Menu

ELEMENTAIRE
Du 8 au 12 décembre 2025

Lundi

Carotte râpée
Chou blanc râpé

Filet de colin
à la nantaise (sauce
crémée)

Brocolis bio
gratiné à l'emmental

Fromage frais Chanteneige
bio
Cantal*

Riz au lait bio

Pain bio

Mardi

MENU VEGETARIEN



Potage de légumes oubliés

Bolognaise végétale
de lentilles et râpé

Spaghetti

Saint-Nectaire*
Tomme grise

Fruit de saison

Pain bio

Mercredi

Salade de lentille

Filet de dinde rôti
crème cumin

Purée de potiron

Fromage blanc sucré

Fruit frais

Pain bio

Compote
Pain et fromage

Jeudi



LA REGION EST

Salade de pomme de terre
strasbourgeoise

Quiche lorraine du chef
Quiche aux légumes du chef

Salade verte vinaigrette

Brie bio
Munster*

Fruit frais bio

Pain bio

Compose ta salade de chou
rouge(ignon frit, mimolette)

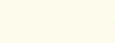
Blanquette de veau
Blanquette de seitan bio

Riz pilaf

Pont l'évêque*
Camembert

Compote de pomme bio

Pain bio



* produits subventionnés par
l'aide de l'UE à destination des
écoles



Menu

ELEMENTAIRE Du 15 au 19 décembre 2025

Lundi

Salade de tortis bio 
Salade de pomme de terre bavaroise

Goulash de bœuf 
Dahl de lentilles

Gratin de butternut

Mimolette Ossau-Iraty 

Fruit de saison

Pain bio 

Mardi

Betterave bio 
Filet de colin à l'indienne (épices douces)

Boulgour au beurre

Yaourt nature bio et local 

Fruit frais

Pain bio 

Mercredi

MENU VEGETARIEN
Carotte râpée 

Crêpe au fromage

Salade verte vinaigrette

Fromage frais Rondelé nature

Semoule au lait nappée de caramel

Pain bio 

Fruit frais
Yaourt nature sucré

Jeudi

REPAS FESTIF DES FETES DE FIN D'ANNEE
Père Noël en chocolat
Cocktail festif à la grenade

Vol au vent au saumon iceberg 

Rôti de dinde aux marrons et fruits secs
Fondant de légumes

Pomme duchesse

Le dessert du chef : Gâteau au chocolat, éclat de chocolat blanc sauce caramel

Pain bio 



* produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Vendredi

Brocolis bio en vinaigrette 

Brandade de poisson du chef

Salade verte

Fromage frais Petit-suisse sucré
Fromage frais Petit-suisse aux fruits

Fruit frais

Pain bio 

Menu

ELEMENTAIRE

Du 22 au 26 décembre 2025

Lundi

MENU VEGETARIEN
Harcots verts échalote



Chili végétarien
aux haricots rouges

Riz pilaf

Emmental

Fruit frais

Pain bio



Madeleine
Compote de pomme

Mardi

Bouillon de légumes
vermicelle

Filet de hoki
à l'aneth

Chou-fleur gratiné

Camembert

Salade de fruits

Pain bio



Pain au lait

Fromage frais petit suisse aux
fruits

Mercredi

Mousse de canard
et navette briochée

Sauté de chapon
sauce pain d'épice

Gratin dauphinois

Bûche de noël aux pépites
de chocolat

Pain bio



Pain et chocolat
Compote

Jeudi

F

E

R

I

E

Chou rouge râpé en
vinaigrette

Escalope de dinde viennoise
et ketchup du chef



Carotte au beurre

Brie

Riz au lait bio



Pain bio



Fruit frais
Biscuit BN

Vendredi

AB

AB

Volaille

Française

Label

Rouge

AOP

IGP

AB

Volaille

Bovine Française

Menu

ELEMENTAIRE
Du 29 au 2 janvier 2026

Lundi

Potage de légumes



Emincé de poulet
sauce tomate

Boulgour au beurre

Fromage blanc sucré

Fruit frais

Pain bio

Pain et fromage
Compote



Mardi

Salade de Coquillette bio
au curry



Filet de colin
Sauce façon beurre blanc

Gratin de butternut



Salade de fruits frais



Pain bio

Pâtisserie surprise
Lait nature



Mercredi

Potage de potimarron

Parmentier de canard
confit

Salade verte vinaigrette

Brownie au chocolat



Pain bio

Fruit frais
Pain et fromage



Jeudi

F

E

R

I

E



Vendredi

MENU VEGETARIEN

Carotte râpée



Dahl de lentilles

Riz pilaf

Mimolette

Compote tous fruits

Pain bio



Fruit de saison
Crème dessert vanille



AB



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française