

Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 30 novembre au 4 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Samoussas de légumes	*** Repas végétarien *** Salade verte BIO  et oignons frits et dés de chèvre Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Rillettes de canard Tartinable de haricots blancs	Chou blanc, Emmental et noix Vinaigrette huile de noix	Velouté de potiron et pommes de terre Emmental râpé
Plat protidique	 Filet de colin meunière PMD	Riz dahl de lentilles béluga	 Rôti de bœuf CHAR Quenelles	Escalope de porc au jus Filet de hoki au jus	Œuf à la florentine 
Sa garniture	Chou fleur persillé		Gratin de pommes de terre	 Petits pois mijotés BIO	 épinards hachés BIO sauce béchamel)
Produits laitiers	Tomme blanche		Bleu		Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit frais BIO 	Banane sauce chocolat	 Fruit frais BIO	Petit fromage frais aux fruits	Crème dessert saveur vanille
Goûters			Sablés Coco Lait nature		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 7 au 11 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Carottes râpées BIO et dés d'Emmental	Repas végétarien Salade verte et dés de brebis	Céleri BIO  rémoulade	 Emincé d'endives BIO et croûtons et dés de Mimolette	
Plat protidique	Saucisse chipolatas Boulettes de sarrazin	Semoule pois chiche marocain	Hoki sauce armoricaine	 Rôti de bœuf CHAR Omelette	Cordon bleu de volaille Crousti fromage
Sa garniture	Lentilles mijotées		Coquillettes Emmental râpé (à part)	Purée de panais et pommes de terre	Haricots verts BIO 
Produits laitiers	Tomme grise	Yaourt aromatisé BIO 	Saint Paulin	Petit fromage blanc aux fruits	Coulommiers
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	Purée de pommes en coupelle		Fruit frais
Goûters			Pain fromage Fruit frais		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre	Salade verte maïs aux herbes Et dés de mimolette	Feuilleté au fromage fondu	** C'est la Fête : Repas de Noël Salade risetti, écrevisses sauce cocktail	Repas végétarien Soupe de carottes
Plat protidique	 Sauté de bœuf BIO sauce thym Galette blé tomate basilic	Pavé de colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille 	 Poulet rôti Lr Boulettes de sarrazin lentille et légumes	Limande sauce safranée	Chili sin carne (haricots rouges)
Sa garniture	Navets et carottes	Semoule BIO  aux petits légumes	Petits pois mijotés BIO 	Pommes de terre rosty	Riz
Produits laitiers	Brie	Fromage frais aromatisé	Bûche de chèvre (lait de chèvre et vache)		Yaourt aromatisé BIO 
Desserts	Fruit frais BIO 		Fruit frais	Sapin aux deux chocolats	Fruit frais
Goûters			<i>Palets bretons Lait chocolat</i>		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



QU'EST-CE



QU'ON MANGE



À L'ÉCOLE



AUJOURD'HUI ?

Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 21 décembre au 24 décembre 2026

vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre					
Plat protidique					Joyeux Noël
Sa garniture					
Produits laitiers					
Desserts					
Goûters					



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire



QU'EST-CE



QU'ON MANGE



À L'ÉCOLE



AUJOURD'HUI ?

Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 28 décembre 2026 au 31 décembre 2026 Vacances

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves		Rillettes de porc Œuf dur	Soupe de carottes	
Plat protidique	Raviolis de saumon	Lasagnes ricotta épinards	 Poulet rôti Filet de hoki	 Rôti de bœuf CHAR	
Sa garniture		Salade verte	 Chou fleur BIO En gratin	Pommes rosty	Férié
Produits laitiers		 Yaourt aromatisé BIO	Pont l'Evêque		
Desserts	Compote et biscuit	Abricot au sirop	 Fruit frais BIO	Ile flottante	
Goûters	Pain au lait Lait nature	Pain fromage Fruit frais	Pain pâte à tartiner Fromage blanc sucré	Sablés Fruit frais	



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique



Elémentaire