

MENUS SCOLAIRE DÉCEMBRE 2025
du lundi 1er au vendredi 19 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ET MAÏS & VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET FR SAUCE PAPRIKA</p> <p>CAROTTES & PANAIS VAPEUR</p> <p>PONT L'ÉVÉQUE AOP</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>CHOU ROUGE RÂPÉ & VINAIGRETTE AUX POMMES</p> <p>JAMBON BLANC LR & SAUCE BARBECUE</p> <p><i>Alter : OMELETTE & SAUCE BARBECUE</i></p> <p>COQUILLETTES BIO</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>MENU BIO</p> <p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO & SAUCE TOMATE</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>MIMOLETTE BIO</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC & CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>CAKE DU CHEF AU CITRON (FARINE BIO)</p>	<p>MENU FRANC-COMTOIS</p> <p>VELOUTÉ DE POTIMARRON (JARDINS D'ÖZ -LURE 70)</p> <p>TARTE DU CHEF AU COMTÉ (ENILEA - MAMIROLLE 25)</p> <p>SALADE DE CHOU & VINAIGRETTE (C BIO - MONTES GY 70)</p> <p>CANCOUILLOTTE IGP (PÂTURAGES COMTOIS - CLERVAL 25)</p> <p>YAOURT ARÔME (MAUGAIN - CHAPELLE D'HUIN 25)</p>
du lundi 1er au vendredi 5 décembre 2025				
<p>CÉLERI RÂPÉ & VINAIGRETTE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</p> <p>FILET DE COLIN MSC & SAUCE À L'ORANGE</p> <p>PETITS POIS CE2</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>RÔTI DE DINDE FR SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>POIRE</p>	<p>TARTINADE AUX OEUFS</p> <p>SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE INDIENNE</p> <p><i>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE INDIENNE</i></p> <p>CAROTTES BIO PERSILLÉES</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CANELLE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER DE BUTTERNUT À L'ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>MÉLANGE DE BLÉ BIO MAÏS & VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR CE2</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>KIWI BIO</p>
du lundi 8 au vendredi 12 décembre 2025				
<p>TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO)</p> <p>PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE MOUTARDE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>POMME BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE</p> <p>GNOCCHIS FAÇON SAVOYARDE</p> <p>YAOURT ARÔME LOCAL</p> <p>POIRE</p>	<p>ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>SAUCISSE FUMÉE</p> <p><i>Alter : ROULÉ VÉGÉTAL</i></p> <p>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</p> <p>POINTE DE BRIE PÂTURAGES COMTOIS</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>MENU NOËL JOYEUX NOËL</p> <p>TARTINADE AVOCATS & CREVETTES ET SON TOAST</p> <p>FILET DE POULET FR SAUCE AUX MORILLES</p> <p>POMMES DAUPHINES</p> <p>SAPIN</p> <p>BÛCHE DE NOËL DU CHEF</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR & SAUCE TARTARE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>ORANGE BIO</p>
du lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025				
Dessert cuisiné par nos chefs Produit Labelisé Produit Bio Produit régional Pêche durable				