Menus
Du 30 novembre au 4 décembre 2026



Menu végétarien

LUNDI 30 novembre	MARDI 1er décembre	MERCREDI 2 décembre	JEUDI 3 décembre	VENDREDI 4 décembre
Salade aux croûtons *(1)(10)(12)*	Soupe poireaux/ pommes de terre	Cèleri rémoulade *(3)(10)(12)*	Salade haricots verts *(10)(12)*	Carottes râpées *(10)(12)*
Pâtes à la sauce tomate + râpé *(1)(6)(7)(9)(10)(11)*	Sauté de veau	Rôti de porc	Hachis parmentier *(7)*	Calamars sauce armoricaine *(2(4)(7)*
	Petits légumes variés	Gratin de choux fleur *(7)*		Riz
Flan *(3)(7)*	Fromage *(7)* Fruit	Compote	Fruit	Crème dessert *(7)*

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : **Produit local :** **Produit BIO :** **Produit à indication géographique protégée :**

Label Rouge : **Appellation contrôlée et protégée :** **Produit à haute valeur environnementale :**

Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	*(6) Soja*	*(11) Sésame*
(2) Crustacés	*(7) Lait*	*(12) Sulfites*
(3) Oeufs	*(8) Fruits à coque*	*(13) Lupin*
(4) Poissons	*(9) Céleri*	*(14) Mollusque*
(5) Arachide	*(10) Moutarde*	

Julie CEP
Maire adjointe à l'éducation et la citoyenneté

Menus
Du 7 au 11 décembre 2026



Menu végétarien

LUNDI 7 décembre	MARDI 8 décembre	MERCREDI 9 décembre	JEUDI 10 décembre	VENDREDI 11 décembre
Betteraves *(10)(12)*	Salade verte *(10)(12)*	Coleslaw *(3)10)(12)*	Vermicelle *(1)(3)(6)(7)(9)(10)(11)*	Macédoine de légumes *(3)(10)(12)*
Saucisse	Chili SIN carné *(1)(7)(9)(10)(11)*	Rôti de veau	Pot au feu & ses légumes	Poisson frais *(4)* sauce vierge
Lentilles		Pâtes + râpé *(1)(6)(7)(10)*		Brocolis sautés
Tartelette au citron *(1)(3)(7)(8)*	Yaourt aux fruits *(7)*	Fruit	Fromage *(7)* Fruit	Liégeois *(7)*

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : **Produit local :** **Produit BIO :** **Produit à indication géographique protégée :**

Label Rouge : **Appellation contrôlée et protégée :** **Produit à haute valeur environnementale :**

Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	*(6) Soja*	*(11) Sésame*
(2) Crustacés	*(7) Lait*	*(12) Sulfites*
(3) Oeufs	*(8) Fruits à coque*	*(13) Lupin*
(4) Poissons	*(9) Céleri*	*(14) Mollusque*
(5) Arachide	*(10) Moutarde*	

Julie CEP
Maire adjointe à l'éducation et la citoyenneté

Menus
Du 14 au 18 décembre 2026



Menu végétarien — REPAS DE NOËL

LUNDI 14 décembre	MARDI 15 décembre	MERCREDI 16 décembre	JEUDI 17 décembre	VENDREDI 18 décembre
Concombre *(10)(12)*	Soupe de pois cassés	Salade verte *(10)(12)*	Mousse de canard *(1)(7)* & Salade verte aux lardons *(10)(12)*	Pâté
Blanquette de veau	Risotto cnampignons	Wings poulet	Pintade sauce forestière *(1)(3)(6)(7)(9)(10)*	Poisson pané *(1)(4)*
Pâtes *(1)(3)(6)(10)*	Salade verte *(10)(12)*	Haricots verts *(9)*	Pommes duchesse *(1)(7)* & tomates provençale	Petits pois
Fruit	Yaourt nature *(7)*	Fromage blanc *(7)*	Fromage Rogallais *(7)* Bûches chocolat *(1)(3)(7)(8)*	Fromage *(7)* Barre glacée *(1)(5)(6)(7)(8)*

Selon l'arrêté de décembre 2002, toutes les viandes de notre cantine municipale sont d'origine française.

Les oeufs sont issus de volailles élevées en plein air. La vinaigrette est faite maison, elle contient les allergènes suivants : 10 et 12

Fait Maison : **Produit local :** **Produit BIO :** **Produit à indication géographique protégée :**

Label Rouge : **Appellation contrôlée et protégée :** **Produit à haute valeur environnementale :**

Voir liste des allergènes ci-après :

(1) Gluten	*(6) Soja*	*(11) Sésame*
(2) Crustacés	*(7) Lait*	*(12) Sulfites*
(3) Oeufs	*(8) Fruits à coque*	*(13) Lupin*
(4) Poissons	*(9) Céleri*	*(14) Mollusque*
(5) Arachide	*(10) Moutarde*	

Julie CEP
Maire adjointe à l'éducation et la citoyenneté