DÉCEMBRE 2026

Menus scolaire maternelles et élémentaires

Thème du mois : les endives "Yves l'endive"

Semaine 49	Lundi 30 novembre MENU végétarien	Mardi 1er décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre MENU végétarien
Entrée	Salade de cœurs de palmier	Potage aux légumes d'hiver	Chou blanc vinaigrette	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux raisins secs
Plat	Dahl de lentilles corail	Rôti porc/dinde au jus	Emincé de boeuf sauce au poivre	Filet de colin à la dieppoise	Tajine de légumes
Accompagnement	Riz basmati	Gratin d'endives	Poêlée de légumes anciens et pommes de terre	Haricots verts	Keftas végétales
Produit laitier	Kiri	Yaourt nature	Édam	Tomme	Babybel
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Compote de pommes et d'abricots
Semaine 50	**Lundi 7 décembre**	**Mardi 8 décembre** MENU végétarien	**Mercredi 9 décembre**	**Jeudi 10 décembre**	**Vendredi 11 décembre** MENU végétarien
Entrée	Salade de mâche	Céleri rémoulade	Salade d'avocat sauce cocktail	Taboulé	Potage d'endives et patates douces
Plat	Escalope de poulet	Tortis et pépites lingot façon bolognaise	Filet de saumon au beurre blanc	Sauté de veau Marengo	Gnocchis à la crème d'ail
Accompagnement	Haricots beurre		Boulgour	Carottes Vichy	
Produit laitier	Chanteneige	Montcadi	Camembert	Demi-chèvre	Faisselle
Dessert	Éclair au chocolat	Compote de pêches	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison
Semaine 51	**Lundi 14 décembre**	**Mardi 15 décembre**	**Mercredi 16 décembre** MENU végétarien	**Jeudi 17 décembre** Repas de fêtes	**Vendredi 18 décembre** MENU végétarien
Entrée	Salade d'endives aux noix	Poireaux vinaigrette	Salade coleslaw	Cocktail de jus de fruits et sa mise en bouche	Salade de pépinettes
Plat	Filet de hoki à la provençale	Sauté de mouton au curry	Hachis de patates douces façon parmentier	Aiguillettes de chapon sauce forestière	Omelette aux oignons
Accompagnement	Chou-fleur persillé	Semoule		Pommes duchesse	Courgettes sautées à l'ail
Produit laitier	La Vache qui rit	Petit-suisse	St Môret	Brie/Comté	Coulommiers
Dessert	Riz au lait	Fruit de saison	Ananas au sirop	Pointe exotique	Fruit de saison
Semaine 52	**Lundi 21 décembre**	**Mardi 22 décembre**	**Mercredi 23 décembre**	**Jeudi 24 décembre** MENU végétarien	**Vendredi 25 décembre**
Entrée	Endives et betterave mimosa	Salade de riz	Crèpe aux champignons	Carottes râpées	FÉRIÉ
Plat	Sauté de bœuf au paprika	Filet de colin meunière	Emincé de dinde au cidre	Œufs durs à la florentine	
Accompagnement	Coquillettes	Brocolis sautés	Potatoes		
Produit laitier	Mini Bonbel	Mimolette	Fromage blanc	Emmental	
Dessert	Fruit de saison	Morceaux de pêche au sirop	Fruit de saison	Beignet à l'abricot	
Semaine 53	**Lundi 28 décembre** Menu végétarien	**Mardi 29 décembre**	**Mercredi 30 décembre**	**Jeudi 31 décembre**	**Vendredi 1er janvier**
Entrée	Salade de haricots verts aux échalotes	Potage de potimarron	Chou rouge vinaigrette	Tarte aux poireaux	FÉRIÉ
Plat	Omelette nature	Rôti de dinde au jus	Emincé de veau aux petits oignons	Brandade de poisson	
Accompagnement	Pennes aux petits légumes sauce à la ricotta	Endives à la crème de curry	Riz pilaf		
Produit laitier	Petit moulé	Yaourt nature	Boursin ail & fines herbes	Chaource	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie sur lit de crème anglaise	Fruit de saison	

Conformément au règlement CE n°1169/2011,les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin , mollusques