

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 1er au vendredi 5 décembre 2025	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNONS ET MAÏS & VINAIGRETTE ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE PAPRIKA CAROTTES & PANAI VAPÉUR PONT L'ÉVÊQUE AOP 	 JAMBON BLANC LR & SAUCE BARBECUE Alter : JAMBON DE DINDE & SAUCE BARBECUE COQUILLETES BIO EMMENTAL BIO RAPÉ FLAN CHOCOLAT	MENU VÉGÉTARIEN FALAFELS & SAUCE TOMATE BOULGHOUR BIO MIMOLETTE BIO BANANE BIO	CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE POISSON PANÉ 100% FILET MSC & CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL YAOURT ARÔME (LOCAL)	MENU FRANC-COMTOIS  TARTE DU CHEF AU COMTÉ (ENILEA - MAMIROLLE 25) SALADE DE CHOU & VINAIGRETTE (C BIO - MONTS DE GY 70) CANCOILLOTTE IGP (PÂTURAGES COMTOIS - CLERVAL 25) SAINT-NICOLAS
du lundi 8 au vendredi 12 décembre 2025	CÉLERI RÂPÉ & VINAIGRETTE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC & SAUCE À L'ORANGE PETITS POIS CE2 YAOURT AUX FRUITS	MENU VÉGÉTARIEN PAIN VÉGÉTAL DU CHEF & SAUCE CHAMPIGNONS SEMOULE BIO ST MORET BIO POIRE	TARTINADE AUX OEUFS FILET DE COLIN MSC SAUCE INDIENNE CAROTTES BIO PERSILLÉES CANTAL AOP	MENU VÉGÉTARIEN PARMENTIER DE BUTTERNUT À L'ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO YAOURT SUCRÉ LOCAL BANANE BIO	SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON GRATIN DE CHOU FLEUR CE2 SAINT PAULIN KIWI BIO
du lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025	MENU VÉGÉTARIEN TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) FALAFELS SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	MENU VÉGÉTARIEN GNOCCHIS FAÇON SAVOYARDE YAOURT ARÔME LOCAL CAKE AUX POMMES (FARINE BIO)	SAUCISSE FUMÉE Alter : SAUCISSE DE VOLAILLE HARICOTS BLANCS À LA TOMATE POINTE DE BRIE PÂTURAGES COMTOIS CRÈME DESSERT CARAMEL	 MENU NOËL JOYEUX NOËL FILET DE POULET FR SAUCE AUX MORILLES POMMES DAUPHINES SAPIN BÛCHE DE NOËL DU CHEF	SALADE DE LENTILLES BEIGNET DE CALAMAR & SAUCE TARTARE PETITS POIS COULOMMIERS
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable