

# MENUS SEMAINE DU 8 au 12 Décembre 2025



Association de Gestion du Restaurant Scolaire

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	CRUDITES	Carottes rapées aux amandes			
	LEGUMES CUIITS		Salade Ruzinoise		
	SALADES COMPOSEES			Velouté de choux fleur et chorizo	Piémontaise au thon
	ENTREES CHAUDES				
	COMPLEMENTS PROTIDIQUES				
<b>PLAT DU JOUR</b>	VIANDES POISSONS ŒUFS	Tempe de porc aux petit oignons	Osso bucco de dinde	Hachis parmentier	Pané de poisson
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	LEGUMES VERTS		Poêlée champêtre	Salade verte	Julienne de légumes
	FECULENTS	Riz pilaf			
<b>FROMAGES</b>	FROMAGES	Guipryen	Samos	Coulommier	Sablou
<b>DESSERTS</b>	YAOURTS				
	PRODUITS FRAIS				
	ENTREMETS		Entremet vanille		
	FRUITS CRUS	Poire		Pomme "Avalou"	
	FRUITS CUIITS				
	PATISSERIES				Glace



\*Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivant : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, fruits secs, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg  
Menus conformes aux recommandations du GEMRCN. Validé par une diététicienne.  
Pour des raisons d'approvisionnement, certaines composantes de ce menu peuvent être exceptionnellement modifiées