Le Breuil



Restaurant scolaire Olympe de Gouges

MENU DU 1 AU 18 DÉCEMBRE 2026



	DU 1 au 4 DÉCEMBRE	DU 7 au 11 DÉCEMBRE	DU 14 au 18 DÉCEMBRE
Lundi		Velouté de potiron Poulet à la crème S/V : Parmentier végétarien Purée Fromage Fruit	Salade légumineuse Quiche aux fromages Salade verte Fromage
Mardi	Bouillon de légumes vermicelles Chili con carne S/V : chili végétarien Riz Yaourt nature sucré	Betteraves mimosa Saucisse au jus S/V : Saucisse végétarienne Duo haricots Compote	Carottes râpées Bœuf bourguignon S/V : Filet meunière Pommes de terre vapeur Fromage frais aux fruits
Mercredi	Salade chinoise Colin pané Brocolis persillés Banane	Mortadelle cornichons S/V : Jambon de lentilles corail Raviolis au bœuf S/V : Raviolis au fromage Crème dessert	Coleslaw Gratin de quenelle Fromage/laitage Cake moelleux
Jeudi	Salade de lentilles à l'échalotte Jambon braisé au jus S/V : Nuggets poisson Gratin de choux-fleur Carot cake	Salade de chou-fleur cru au comté Tortilla pommes de terre et oignons Salade verte Compote HVE	**REPAS DE NOËL**
Vendredi	Cèleri rémoulade Sauté de porc à l'espagnole S/V : Aiguillette de colin Pommes noisettes Fromage Crème dessert caramel	Macédoine mayonnaise Beau filet de hoki Poêlée de légumes Fromage /laitage Clémentines	Terrine niçoise Bouchée de la mer à la bisque de homard Trio de riz Fromage Fruits

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.
Toutes nos viandes sont d'origine française
Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

