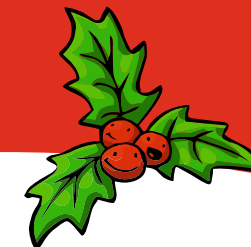


menu classique décembre 2025



Lundi 1 décembre

Soupe à la tomate
Blanquette de veau
Coquillettes au beurre
Flan vanille

Mardi 2 décembre

Betteraves
Filet de poisson meunière
Haricots verts persillés
Beignet aux pommes

Mercredi 3 décembre

Salade pdt thon tomates
Saucisse
Garniture de céleri
Kiwi

Jeudi 4 décembre végétarien

endives bleu noix croûtons
Parmentier de lentilles
Compotée de tomates
Compote de fraises

Vendredi 5 décembre

Taboulé
Steak haché
Gratin de courgettes
Poire au sirop

Lundi 8 décembre

Riz niçois **maison**
Longe de porc
Duo de haricots
Orange ou banane

Mardi 9 décembre

Carottes et céleri râpés
Spaghettis au saumon
Fruits au sirop

Mercredi 10 décembre

Flamenkueche **maison**
Lapin à la moutarde
Carottes et champignons
Mousse au chocolat

Jeudi 11 décembre végétarien

Pois chiches olives fêta tomates
confites
Lasagnes aux légumes **maison**
Salade ice berg
yaourt végétal

Vendredi 12 décembre

Choux fleur miettes de surimi
Cuisse de poulet rôti
Petits pois paysannes
Fruit frais

Lundi 15 décembre

Concombre carottes à la bulgare
Chipolatas
Garniture de céleri à la tomate
Compote de pêche **bio**

Mardi 16 décembre

Soupe de légumes et croûtons
Chili végétal **maison**
Tagliatelles
Flan au chocolat

Mercredi 17 décembre

Friand au fromage
Steak haché
Purée de légumes à la crème
Petit-suisse au sucre



Jeudi 18 décembre

Menu de Noël

Mousse de foie sur son toast
Ballottine de volaille
sauce périgourdine
pommes smile
babypel et bûche de Noël **maison**

Vendredi 19 décembre

Batavia avocat crevettes
Blanquette de poisson
Choux romanesco
Yaourt aromatisé

Lundi 22 décembre

Pizza fromage **maison**
Cordon bleu
Courgettes béchamel
banane

Mardi 23 décembre

Concombre maïs olives radis
Filet de colin aux herbes
Riz pilaf
Yaourt **bio** sucré

Mercredi 24 décembre

Gougère sauce momay
sauté de boeuf au paprika
Boullgour et sa brunoise
kiwi

Vendredi 26 décembre

Sardines à la tomate
sauté de poulet tandoori
Tagliatelles
Fromage blanc **bio**

Lundi 29 décembre

pdt crevettes palmier sce mikado
Oeufs à la tomate
Coquillettes
Fromage blanc aux fruits

Mardi 30 décembre

Tarte courgettes tomates cantal
maison
Steak haché
Carottes brocolis béchamel
Cocktail de fruits

Mercredi 31 décembre

Soupe de potiron
Bouchée gamie poulet chorizo
Riz
Crème brûlée

RESTAURATION MUNICIPALE

ALLERGÈNES CONNUS

- Soja et produits à base de soja
- Traces de céréales contenant du gluten
- Traces d'œufs et produits à base d'œufs
- Traces de lait et produits à base de lait
- Poissons et produits à base de poissons
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Traces de fruits à coques
- Traces de céleri et produits à base de céleri
- Traces de moutarde et produits à base de moutarde
- Traces de mollusques et produits à base de mollusques
- Traces de sésame et produits à base de graines de sésame
- Traces d'arachide et de produit à base d'arachide

LE PAIN BIO EST FABRIQUÉ ET FOURNI
PAR LES BOULANGERS DE SAINT-JORY

Bonnes Fêtes !



Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12) - Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estrétefond) – Poisson frais : Ets Mericq (47)

Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



VILLE DE
SAINT-JORY