Décembre 2026

Menu du jour Maternelle y CP

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 NOVEMBRE	1 Salade de crudités bio Macaronis complets bio alla norma gratinés aux dés d'aubergine Filet de poulet rôti à l'ail et au persil Dés de courge rôtis au curry Yaourt bio local	2 DÉCEMBRE	3 Salade de crudités bio Crème de carottes biologiques Saumon au four Pommes de terre rôties façon cajun Fruits frais de saison	4 Salade de crudités bio Brocoli en vinaigrette Moussaka de légumes à la bolognaise de soja Salade de laitue et maïs bio Fruits frais de saison
7 DÉCEMBRE	8 DÉCEMBRE	9 DÉCEMBRE	10 Salade de crudités bio Soupe « de pluie » Suprême de merlu à la galicienne Champignons sautés aux haricots verts bio Fruits frais de saison	11 Salade de crudités bio Pois chiches biologiques mijotés aux carottes Cordon bleu Tomate rôtie Fruits frais de saison
14 Salade de crudités bio Soupe de poireaux Filet de colin en tempura maison Champignons et carottes sautées Fruits frais de saison	15 Salade de crudités bio Haricots verts bio sautés à l'ail et oignon fondant Boulettes de soja à la sauce tomate Semoule bio Yaourt bio local	16 DÉCEMBRE	17 Salade de crudités bio Riz blanc avec sauce tomate Pilons de poulet rôtis au miel, romarin et citron Petits pois bio poêlés au beurre et à l'ail Fruits frais de saison	18 Salade de crudités bio Macaronis complets biologiques avec sauce pesto et fromage râpé Omelette maison pommes de terre et courgette Aubergine au four Fruits frais de saison

Tous nos plats sont assaisonnés de sel iodé. Les portions de nourriture servies seront ajustées en fonction de l'âge des élèves, de manière à garantir qu'ils reçoivent des quantités appropriées pour leur groupe d'âge.
De plus, les élèves auront la possibilité de se resservir des entrées et des accompagnements s'ils le désirent. Pour toutes les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances alimentaires ou nécessitant un régime alimentaire particulier, un menu adapté à leurs besoins sera proposé.

produit de proximité · produit eco · produit de saison · fait frais · produit frais

Consultez ici les allergènes du menu (cliquez sur chaque plat pour voir le détail)

https://someal.app/lfb

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
21 Salade de crudités bio Velouté de courgettes bio Omelette Riz sauté au curry Fruits frais de saison	**NOËL** Salade de crudités bio Soupe de pipe rigate Poulet rôti aux raisins secs et aux pruneaux Pommes de terre frites Tarte de Noël	23 J O	24 Y E U	25 S E S
28	29 F Ê	30 T E S	31 !	

Dîne de façon équilibrée



Si tu as déjeuné:	Il est recommandé de dîner:
LÉGUMES CUISINÉS	CRUDITÉS
CRUDITÉS	LÉGUMES CUISINÉSS
LÉGUMINEUSE	VIANDE / POISSON / OEUF
VIANDE	POISSON / OEUF / LÉGUMINEUSES
POISSON	VIANDE / OEUF / LÉGUMINEUSES
OEUF	POISSON / VIANDE / LÉGUMINEUSES
POMME DE TERRE	PÂTES / RIZ
PÂTES / RIZ	POMME DE TERRE

Les fruits et les légumes, tout un monde à découvrir !

Saurez-vous les reconnaître en mettant vos sens à l'épreuve ? Devenez détectives du goût, de l'odorat et du toucher avec le défi de ce mois-ci !

