

Menu végétarien

Produit bio



Poisson frais



Label Rouge



Viande haute valeur environnementale



## MENU DU 24 NOVEMBRE AU 24 DÉCEMBRE 2025

Saint-Aubin de Médoc  
le village nature

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE

Endives noix/roquefort **5+2**  
Boules d'agneau sauce blanche  
Carottes persillées  
Fruits de saison  
*Pain/confiture*

Soupe de potiron **5**  
Croziflette veggi **5**  
  
Liégeois vanille **5**  
Yaourt à boire/biscuit **5**

Betteraves jaunes vinaigrette  
Blanquette de veau **5**  
Riz pilaff  
Compote de pommes  
*Pain/chocolat*

Carottes rapées aux amandes **2**  
Steack haché  
Poêlée campagnarde  
Crème mont blanc **5**  
*Banane/biscuit*

Soupe de pois cassés **5**  
Curry de poisson **4**  
Harricots beurre  
Clémentine  
Croissant

## SEMAINE DU 1 AU 5 DÉCEMBRE

Cèleri rémoulade **1+11+9**  
Steack de veau  
Blé aux légumes **3**  
Velouté fruits **5**  
*Pain/kiri*

Avocat vinaigrette **11**  
Pizza aux 3 fromages **5**  
Sauce tomate  
Banane ou orange  
*Fromage blanc/jus de fruits*

Salade de noix/bleu **5+2**  
Longe de porc aux pruneaux  
Courgettes/champignons sautés  
Riz au lait **5**  
*Banane/biscuit*

**repas classe Mme Hemard**  
**Menu asiatique**  
Concombres vinaigrette au sésame  
Ramen au soja et dés de volaille  
Salade litchis/mangue et coco  
*Compote/biscuit*

Quiche Lorraine **3+1+5**  
Filet de lieu Dieppoise **4+6**  
Choux fleur gratiné **5**  
Kiri, poire **5**  
*Pain/babybel*

## SEMAINE DU 8 AU 12 DÉCEMBRE

Carottes rapées  
Chipolattas  
Lentilles  
Orange/orange sanguine  
*Pain/fromage*

Salade de quinoa  
Poulet paprika  
Poêlée de butternut/pomme de terre  
Yaourt aromatisé **5**  
*Pain au lait/confiture*

Pâté de campagne  
Sauté de veau aux olives  
Haricots verts persillés  
St moret, salade de fruits **5**  
*Compote/biscuit 5*

Soupe de potiron  
Papillons aux légume et mozza  
  
Clémentine  
*Pain/fromage*

Salade marco polo **4+1**  
Calamars à la romaine **6**  
Purée légumes verts **5**  
Fromage blanc **5**  
*Chocolatine*

## SEMAINE DU 15 AU 19 DÉCEMBRE

Œufs vinaigrette **1**  
Boules de bœuf thaï  
Pommes rissolées  
Camembert/fruit de saison **5**  
*Yaourt arome/biscuit*

Betteraves mozzarella **5**  
Riz sauce curry  
Suisse fruités **5**  
*Pain/kiri*

Sardine à l'huile **4**  
Echine de porc persillée  
Brocolis sautés  
Tarte aux pommes **3+1**  
*Fruits/biscuit*

Mousse de canard sur toast **5**  
Roll de poulet au champignon et bacon  
Pommes dauphines  
Bûche de Noël choco/vanille **5+3**

Velouté de poireaux/pdt **5**  
Merlu meunière **4**  
Carottes sautées  
Yaourt nature **5**  
*Fromage blanc/jus de fruit*

## SEMAINE DU 22 AU 24 DÉCEMBRE

Salade composée  
Cordon bleu **5**  
Purée **5**  
Yaourt **5**  
*Yaourt/madeleine*

Surimi **4+6**  
Steack de veau persillé  
Petits pois  
Liégeois vanille **5**  
*Pain/fromage*

Carottes rapées  
Lasagnes bolognaises **5+3**  
Salade verte  
Fruit de saison  
*Yaourt/biscuit*

Pain bio servi tous les jours

1 = Œufs / 2 = Fruits à coques / 3 = Gluten / 4 = Poisson / 5 = Lait / 6 = Crustacés /  
7 = Mollusques / 8 = Arachide / 9 = Céleris / 10 = Sésame / 11 = Moutarde /  
12 = Soja / 13 = Sulfite / 14 = Lupin

L'ensemble des plats servis est susceptible de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes entrant dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu.  
Pour les régimes sans porc, le plat de base est remplacé par des œufs ou un cordon bleu.  
Les menus sont susceptibles de varier en fonction de nos approvisionnements.  
Croziflette\* (c'est comme la tartiflette mais avec des crozets à la place des pommes de terre)

DÉCEMBRE