

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

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**

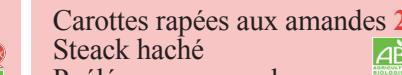


MARDI

## SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE

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

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



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



Céleri rémoulade **1+11+9**  
Steak 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



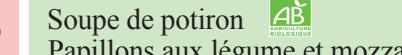
Carottes rapées  
Chipolattas  
Lentilles  
Orange/orange sanguine  
Pain/fromage



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**



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



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



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



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



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



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



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



Carottes rapées  
Lasagnes bolognaise **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

