



Menus du restaurant scolaire

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011 - Máj 2018) -
Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste
- Le 18/11/2025 -

Semaine du 1^{er} au 05 Décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Saucisson sec	Betteraves vinaigrette	Salade de mâche	Salade de pâtes	Salade d'endives aux noix
Estouffade de bœuf	Rougail de saucisses	Paupiette de volaille	Poisson sauce safranée	Chili sin carne
PDT vapeur	Lentilles	Printanière de légumes	Haricots beurre	
Edam	Saint-Nectaire		Comté	Yaourt
Fruit cru	Fruit cru	Semoule au lait bio	Fruit cru	Compote de pommes

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labellisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.



Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Salade de chou blanc au cheddar	Potage vermicelle	Pizza	Carottes râpées
Haut de cuisse de poulet	Œuf dur	Steak haché	Veau marengo	Poisson du jour
Frites bio	Épinards bio à la béchamel au lait bio	Poêlée villageoise	Salsifis persillés	Pâtes
Fromage blanc vanillé		Petits Suisses	Leerdammer	Chèvre
	Gaufre	Fruit cru	Fruit cru	Cocktail de fruits

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.



Menus du restaurant scolaire

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011 - Mai 2018) -

Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste
- Le 18/11/2025 -

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Taboulé	Salade composée	Concombre vinaigrette	Velouté de potimarron	Mousse de canard
Émincé de volaille sauce coco	Émincé de bœuf	Jambon braisé	Roulé végétal	Blanquette de poisson
Gratin de brocolis bio	Duo de carottes et panais	Mojettes	Ratatouille bio	Pommes noisettes haricots verts bio
Entremet vanille au lait bio	Saint-Paulin	Vache qui rit	Fromage blanc	Ossau Iraty
Fruit cru	Tourteau fromager	Compote de pêche	Fruit cru	Bûche de Noël et clémentine

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.



06 88 19 67 54

7 rue du Puits Moiré 79230 Vouillé

fabjoly@gmail.com

www.dieteticienne-nutritionniste-riort-vouille.com