



70 % DE PRODUITS BIO

MENU DE DECEMBRE 2025

JOURS	SEMAINE DU 01/12 AU 05/12	SEMAINE DU 08/12 AU 12/12	SEMAINE DU 15/12 AU 19/12	VACANCES
LUNDI	Toast de rillettes de sardines Spaghettis ᠍ sauce bolognaise	● Batavia ● dès de Comté ● Moules marinières Frites ■ Petits Suisses aux fruits ■	Betteraves mimosa Mini Babybel chaud 🏶 🍱 Chou-fleur et pommes de terre en béchamel 👪 Banane 🕮 Sauce chocolat	
MARDI	Salade Verte Daube Gnocchis Patates douces natures rôties sauce aux amandes et miel	Bouillon Vermicelle Pot au Feu 🍱 (Bœuf et légumes) Fromage Blanc nature 🦃 🕮 Biscuit	Velouté de potiron ☎ Filet de colin Fondue de poireaux et riz pilaf ☎ ਓFruit de Saison ☎	3/1
MERCREDI	Endives / pommes / noix Poissonnette Petits Pois Eclair au chocolat	Tartines de rillettes de sardines Sauté de dinde di aux poivrons Purée de pommes de terre di à la ciboulette Camembert di Fruit de Saison di	Spaghettis Boulettes d'Agneau en sauce Emmental râpée Yaourt nature As Salade fruits As	
JEUDI	Velouté de légumes d'hiver Tian de courge ॔ à la mozzarella (œufs, courge, mozzarella, riz ॔) ÉBanane	Duo de choux et dès de pomme vinaigrette jus d'oranges et amandes Raviolis ricotta - épinards Emmental râpé	MENU DE NOEL Cocktail de Noël Bouchées festives (saumon, crevettes,) Suprême de volaille forestier Pommes Duchesse Chavroux Farandole de desserts	
VENDREDI	Filet de sole sauce tomate Haricots verts et Haricots blancs Emmental 46 Crumble aux pommes maison 46	Tartine de radis hachés au Kiri Hachis Parmentier de lentilles corail (pommes de terre, lentilles corail, oignons,) Gâteau basque	Carottes râpées à l'orange et au miel Duo de Raviolis bœuf et fromage Emmental râpé Compote de pommes	

Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.



, légumes et

uits laitiers entionnés le cadre du amme de éenne à nation des

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)

^{*} recette du mois - sur le site de la Caisse des Ecoles (www.cde-cagnes.fr).

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française

Tous les enfants allergiques ont un PAI et les allergènes sont identifiés chaque jour par les équipes de cuisine