



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE D'AMBILLOU

24 nov. 2025 au 9 janvier 2026

(contrôlés par une diététicienne et préparés sur place)



Repas végétarien



(en vert) : légumes provenant d'un producteur local, respectant le cahier des charges de la culture biologique

(Sous réserve de modifications ultérieures)

	Du 24 au 28 novembre	Du 1 ^{er} au 5 décembre	Du 8 au 12 décembre	Du 15 au 19 décembre	Du 5 au 9 janvier
LUNDI	Salade vinaigrette au maïs ----- Jambon grillé sauce madère Haricots verts ----- Brie Banane	Chou chinois et surimi ----- Sauté de veau aux oignons Perles de blé ----- Entremet chocolat blanc	Radis beurre ----- Chipolata Lentilles ----- Edam Mousse au chocolat	Salade de pâtes tricolores jambon ----- Filet de merlu pané Haricots beurre ----- Saint-Nectaire Pomme	Carottes râpées ----- Sauté de bœuf Petits pois ----- Saint-Morêt Galette des rois
MARDI	Tomate, blé, sauce crudité ----- Bœuf aux carottes ----- Petit Filou Madeleine	Velouté de poireaux ----- Penne à la napolitaine ----- Cousteron Raisin	Salade d'endives, Croutons et lardons ----- Daube de bœuf à la niçoise Jardinière de légumes ----- Crème praliné	Concombre vinaigrette ----- Chili végétarien ----- Gouda Clémentine	Potage à la tomate ----- Farfalle et sa fondue de poireaux ----- Rouy Raisin
JEUDI	Betterave crue ----- Pavé de hoki persillé Riz ----- Yaourt aux fruits	Pommes de terre, œuf dur vinaigrette ----- Pilon de poulet rôti Petits pois ----- Fromage de chèvre Compote pomme-abricot	Mâche à l'huile noîtrée ----- Brandade de morue ----- Cantal Liégeois vanille	Friand au fromage ----- Rôti de dindonneau Gratin de courgettes ----- Flamby	Rosette & beurre ----- Dos de cabillaud Trio de choux ----- Caprice des Dieux Banane
VEND.	Taboulé ----- Boulettes de légumes Ratatouille ----- Emmental Mandarine	Duo de saumon et colin sauce ciboulette Boulgour ----- Fromage blanc sucré Poire	Bouillon de volaille vermicelle ----- Panaché de haricots blancs Flageolets, carottes ----- Mimolette Kiwi	Mousse de foie ----- Aiguillette de poulet en sauce Pommes dauphines ----- Fromage pik & croq Gâteau de Noël	Salade verte ----- Mijoté de porc Purée pommes de terre et potimarron ----- Crème caramel