ECOLES ELEMENTAIRES
MENUS DECEMBRE 2026

VILLE DE LA TRINITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 30 Novembre au 4 Décembre 2026	Macédoine mayonnaise Omelette nature Purée de patade douce Carré Flan nappé au caramel	Salade de tortis à la Parisienne Cordon bleu Petits pois & carottes Yaourt nature Fruit	Salade Parmentière Sauté de veau sauce Forestière Purée de courgettes Emmental Fruit	Salade Coleslaw Colin marin thym citron Blé Fraidou Liégeaois au chocolat	Salade Iceberg *vinaigrette Ambrée* Escalope de poulet sauce Normande Potimarron à la Béchamel Comté AOP Cake à l'Orange
			Goûter : Jus pomme Barre Bretonne		
Semaine 7 au 11 Décembre 2026	Salade de lentilles Sauté de boeuf au jus Carottes à la ciboulette Saint Paulin Fruit	LE JOUR DU Végé Potage de Potimarron Semoule façon couscous Camembert Crème dessert à la vanille	Friand au fromage Quenelles de volaille aux olives Riz Pilaf Fromage blanc aux fruits Fruit	Salade d'endives & emmental *vinaigrette moutarde Ancienne* Carré de porc fumé au jus *Escalope de dinde au jus* Pâtes coquillettes & emmental râpé Fromage fondu Fruit	Salade betteraves *vinaigrette terroir* Aiguillettes de colin panées Printanière de légumes Fromage frais nature Brownie
			Goûter : Lait nature Chocolat & Pain		LE JOUR DU Végé
Semaine 14 au 18 Décembre 2026	Salade de haricots verts *vinaigrette* Esclope de veau hachée sauce Orientale Semoule Yaourt nature Fruit	Salade de Riz Cubes de colin à la crème Epinards et pommes de terre à la béchamel Comté AOP Fruit	Potage de courgettes Lasagnes Tomme des Pyrénées Compote de pommes bananes	  Menu de Noël 	Carottes râpées *vinaigrette Antilles* Pâtes pennes sauce Fromagère & emmetal râpé Cantal AOC Mousse au chocolat
			Goûter : Jus d'orange Beignet aux pommes		
Semaine 28 au 31 Décembre 2026	Potage Paysan Filet de limande meunière Mélange aux 4 céréales Fromange blanc nature Fruit	Friand au fromage Omelette nature Chou-fleur béchamel Gouda Fruit	Salade de betteraves *vinaigrette Orientale* Bœuf carottes Coquillettes & emmental râpé Brie Mousse au chocolat	LE JOUR DU Végé Salade Iceberg & croûtons *vinaigrette sirop d'érable* Bouchées de blé Pommes smiles & ketchup Yaourt aux fruits Gâteau cannelle, beurre salé & mandarine	
	Goûter : Lait nature Chocolat au lait & pain	Goûter : Jus d'orange Confiture & pain	Goûter : Fruit Palet Breton	Goûter : Fruit Gaufre Fantasia	



Recette maison
Innovation culinaire
Repas végétarien
Produits locaux
Ingrédient principal bio
Issu de notre légumerie
Label rouge
Poisson MSC
Viande d'origine France

ECOLES MATERNELLES
MENUS DECEMBRE 2026

VILLE DE LA TRINITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 30 Novembre au 4 Décembre 2026	LE JOUR DU Végé Omelette nature Purée de patade douce Carré Flan nappé au caramel	Salade de tortis à la Parisienne Cordon bleu Petits pois & carottes Fruit	Salade Parmentière Sauté de veau sauce Forestière Purée de courgettes Fruit	Colin marin thym citron Blé Fraidou Liégeaois au chocolat	Escalope de poulet sauce Normande Potimarron à la Béchamel Comté AOP Cake à l'Orange
			Goûter : Jus pomme Barre Bretonne		
Semaine 7 au 11 Décembre 2026	Salade de lentilles Sauté de boeuf au jus Carottes à la ciboulette Fruit	LE JOUR DU Végé Potage de Potimarron Semoule façon couscous Crème dessert à la vanille	Friand au fromage Quenelles de volaille aux olives Riz Pilaf Fromage blanc aux fruits	Carré de porc fumé au jus *Escalope de dinde au jus* Pâtes coquillettes & emmental râpé Fromage fondu	Aiguillettes de colin panées Printanière de légumes Fromage frais nature Brownie
			Goûter : Lait nature Chocolat & Pain		
Semaine 14 au 18 Décembre 2026	Salade de haricots verts *vinaigrette* Esclope de veau hachée sauce Orientale Semoule Yaourt nature	Salade de Riz Cubes de colin à la crème Epinards et pommes de terre à la béchamel Fruit	Potage de courgettes Lasagnes Compote de pommes bananes	 Menu de Noël  	LE JOUR DU Végé Carottes râpées *vinaigrette Antilles* Pâtes pennes sauce Fromagère & emmetal râpé Mousse au chocolat
			Goûter : Jus d'orange Beignet aux pommes		
Semaine 28 au 31 Décembre 2026	Potage Paysan Filet de limande meunière Mélange aux 4 céréales Fromange blanc nature	Friand au fromage Omelette nature Chou-fleur béchamel Fruit	Bœuf carottes Coquillettes & emmental râpé Brie Mousse au chocolat	LE JOUR DU Végé Salade Iceberg & croûtons *vinaigrette sirop d'érable* Bouchées de blé Pommes smiles & ketchup Gâteau cannelle, beurre salé & mandarine	
	Goûter : Lait nature Chocolat au lait & pain	Goûter : Jus d'orange Confiture & pain	Goûter : Fruit Palet Breton	Goûter : Fruit Gaufre Fantasia	

Vacances

Recette maison
Innovation culinaire
Repas végétarien
Produits locaux
Ingrédient principal bio
Issu de notre légumerie
Label rouge
Poisson MSC
Viande d'origine France