	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredí
Du 27 au 31 OCTOBRE 2025	Carottes rapées Nugget's de poulet Puree de légumes Yaourt aux fruits	CEuf mimosa Aioli Fromage Fruits de saison	Salade composées Lasagne saumon épinards Patisserie maison	Salade de lentilles Aiguillette de poulet Brocolis Flan aux œufs	Salade verte Cappeletti Epinards Ricotta Compote
Du 3 au 7 NOVEMBRE 2025	Salade composée Saucissettes Purée de pomme de terre Pommes Golden	Taboulé de saison Œufs durs Epinard Banane	Roti de dinde Penne rigate Fromage Gateau	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Salade verte Brandade de poissonMSC Gaufre
Du 10 au 14 NOVEMBRE 2025	Carottes rapées Couscous végétarien Fromage Compote	FERIE	Salade de chèvre chaud  Jambon grillé  Purée de potiron  Brownies maison	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits	Salade verte Steak haché Potatoes Fromage Fruit de saison
Du 17 au 21 NOVEMBRE 2025	Surimi Wings de poulet Ebly petits légumes Fromage Bananes	Œuf sauce cocktail  Tortelloni aux fromag Orange	Salade verte Tartiflette AOC Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcum Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade haricots vert  Bourguignon de bo  Riz pilaf  Petit suisse
Le chef de cu <del>isine</del> :	cuisine@bedarrides.eu	La directrice Géne	érale des Services	Marine de la companya del companya de la companya del companya de la companya de	leMaire
Franck CHARIGNON		Valerie MARTINEZ		Repas végétarien	Jean BERARD
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine europeenne	PRODUIT LAIFIER

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatil à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.



## REPAS DE NOEL

VENDREDI 19 DECEMBRE 2025



Pâté en croute d'oie aux airelles

Sur son lit de salade

Poulet à l'Americaine

Pommes Parisennes

Buchette au chocolat Et sa crème Anglaise

> Clémentine Et papillotes



MENUS sous reser	ous reserve d'approvisionnement DECEMBRE				tee 300ttti e 2023/ 2020
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 24 au 28 NOV 2025	Salade de saison  Gratin de macaroni  au Jambon  Eclair au chocolat	Céleris rémoulade Omelette au fromages Pôélée campagnarde Fruits de saison	Potages de légumes  Blanquette de veau  Riz Créole  Cookies maison	Pizzas au fromage  Colin meunière  Ratatouille  Fromage blanc	Charcuteries beurre Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop
Du 1 au 5 DECEMBRE 2025	Carottes rapées Nugget's de poulet Puree de légumes Yaourt aux fruits	Œuf mimosa  Aioli  Fromage  Fruits de saison	Salade composées  Lasagne saumon épinards  Patisserie maison	Salade de lentilles Aiguillette de poulet Brocolis Flan aux œufs	Salade verte  Cappeletti  Epinards Ricotta  Compote
Du 8 au 12 DECEMBRE 2025	Salade composée Saucissettes Purée de pomme de terre Paris-Brest	Taboulé de saison Œufs durs epinards Fromage Banane	Coleslaw Roti de dinde Penne rigate Fromage Salade de fruits	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Pois chiches Cordon bleu Courgette à la provençale Compote
Du 15 au 19 DEC 2025	Betteraves Sauté de lapin moutarde Pates Yaourt nature	Perles de petits légumes  Poulet Basquaise  Brocolis  Flamby	Feuilleté Brandade de poisson Gateau au yaourt maison	Salade composée Crousty fromage Haricots beurres Pêche au sirop	Choux-fleur Escalope de volaille Pommes sautées Fromage Fruit de saison
Le chef de cuisine	le Maire				
cuisine@bedarrides.eu  Franck CHARIGNON		Valerie MARTINEZ		Repas végétarien	Jean BERARD
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGR <b>ED</b> IENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine europeenne	PEODUIT LAITIER

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatil å l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.