VILLE DE SAINT-MÉDARD EN-JALLES

MENUS DE DÉCEMBRE 2026

Date : 01/10/2026

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

	Semaine du 30 Novembre au 4 Décembre 2026				
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Entrée	Couscous Boulettes de bœuf (PA : couscous végétarien pois chiches)	Céleri rémoulade	Potage potimarron BIO	Carottes râpées BIO	Salade mâche aux radis
Plat		Lasagnes végétariennes	Escalope de porc* (PA : Œuf dur)	Colin MSC sauce citron	Bœuf bourguignon* LR (PA : poisson court-bouillon)
Garniture	Semoule BIO et légumes de couscous		Chou-fleur persillé	Épinards à la crème	Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Yaourt nature sucré BIO	Emmental BIO	Éclair chocolat	Semoule au lait vanille	Saint Nectaire AOP
Dessert	Fruit de saison BIO	Compote pomme coing			Fruit de saison BIO
Goûter			Fruit de saison & Pain BIO & Pâte à tartiner chocolat		
Les Labels Qualité	Agriculture Biologique	Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Commerce Equitable	Agri éthique France

	Semaine du 7 au 11 Décembre 2026				
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Entrée	Tarte au fromage	Radis beurre	Chou fleur sauce fromage blanc aux herbes	Velouté de poireaux pommes de terre	Pomelo au Sucre
Plat	Hachis Parmentier (PA : parmentier végétal)	Sauté de dinde forestière (PA : égrainé végétal sauce forestière)	Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette	Rôti de bœuf ketchup local de Blanquefort (PA : boulettes de riz)	Omelette aux fines herbes
Garniture	Salade verte BIO	Poêlée de légumes	Riz semi complet BIO	Brocolis BIO béchamel	Purée de céleri rave BIO
Produit laitier	Crème chocolat	Fromage à tartiner BIO	Comté AOP	Fromage blanc HVE au coulis de fruits	Yaourt aux fruits BIO
Dessert		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		
Goûter			Briquette de lait nature & Madeleine		
Les Labels Qualité	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée		Indication Géographique Protégée	Pêche Durable	Spécialité Traditionnelle Garantie

VILLE DE SAINT-MÉDARD EN-JALLES

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

	Semaine du 14 au 18 décembre 2026					Semaine du 21 au 25 décembre 2026 vacances scolaires				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu de Noël	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées BIO	Betteraves	Sauté de bœuf LR (PA : égrainé végétal bourguignon	Salade de mâche et pâté* en croûte et dés de fromage festif	Velouté de potimarron BIO	Sauté de veau marengo (PA sauté végétal)	Œuf dur mayonnaise	Avocat frais	Velouté d'asperges	FÉRIÉ
Plat	Boulettes végétales sauce tomate	Rôti de porc* au jus (PA : omelette)		Filet de saumon sauce Saint Jacques	Émincé de poulet aux choux (PA : cubes de poisson aux choux)		Tartiflette* (PA tartiflette végétarienne)	Poulet rôti (PA : omelette)	Poisson frais sauce hollandaise	
Garniture	Semoule BIO	Blé BIO au beurre	Blettes persillade	Pommes de terre festives		Polenta	Salade verte BIO	Poêlée de légumes	Gratin de choux-fleur BIO	
Produit laitier	Fromage à croûte rouge	Comté AOP	Yaourt sucré	Pâtisserie de Noël au chocolat	Petits suisses au sucre	Cantal AOP	Compote BIO et biscuit	Gouda	Petit suisse aromatisé BIO	
Dessert	Compote pomme banane	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		Tarte aux pommes BIO	Fruit de saison	
Goûter		*Goûter de Noël*	Yaourt & Biscuit			Lait aromatisé fraise & Quatre quart	Fruit de saison BIO & Pain BIO et chocolat	Lait nature & Céréales	Clémentine et Beignet chocolat	
Les Labels Qualité	Agriculture Biologique	Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Commerce Equitable	Agri éthique France	Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée		Indication Géographique Protégée	Pêche Durable	Spécialité Traditionnelle Garantie

VILLE DE SAINT-MÉDARD EN-JALLES

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027 vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Velouté de légumes	Salade d'endives aux dés d'emmental et vinaigrette au miel	Friand au fromage	FÉRIÉ
Plat	Lasagnes végétariennes	Cabillaud MSC à l'armoricaine	Hachis Parmentier de canard aux carottes (PA : parmentier végétal)	Rôti de porc* sauce champignons (PA : omelette sauce champignons)	
Garniture		Riz pilaf BIO		Petits pois BIO	
Produit laitier	Brie	Yaourt aux fruits BIO	Fruit de saison BIO	Cantal AOP	
Dessert	Crème vanille			Fruit de saison BIO	
Goûter	Fruit de saison BIO & Pain BIO et confiture	Fruit de saison & Muffin chocolat	Pain BIO & Fromage	Lait nature & Gaufre	
Les Labels Qualité	Agriculture Biologique	Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Commerce Equitable	Agri éthique France

Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée	Indication Géographique Protégée	Pêche Durable	Spécialité Traditionnelle Garantie	