










DECEMBRE 2025 : Nouveau : déchiffre les rébus ou Enigme pour compléter les menus !










(Réponse auprès des agents du restaurant ou animateurs)

LUNDI 01 DECEMBRE	MARDI 02 DECEMBRE	JEUDI 04 DECEMBRE	VENDREDI 05 DECEMBRE
Poireau vinaigrette	Salade de haricots verts	Œuf dur Bio mayonnaise 	Salade verte 
Sauté d'agneau aux épices 			
<i>Dahl de lentilles corail Bio</i>	<i>Ravioli aux légumes</i>	<i>Aloo Gobi Indien</i>	<i>Croque au fromage</i> 
Semoule		<ul style="list-style-type: none"> Je suis un fromage doux à pâte molle et croute fleurie. Je porte le nom d'un village de l'Isère Je suis un fromage I.G.P. 	Carottes persillées 
Coulommier BIO  	Croc lait	Qui suis-je ? 	
Kiwi HVE 	Clémentine	Gourde compote pomme poire vanille	Beignet à la pomme 

Menu de Noël, choisi par les enfants du GS de CAMUS

LUNDI 08 DECEMBRE	MARDI 09 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE
Salade d'endives vinaigrette aux noix 	Salade de pâtes torti au pesto rosso	Salade verte, croûtons et vinaigrette balsamique 	Betteraves rouges Bio, fête menthe 
		Pépites de saumon sauce du chef 	
<i>Chakalaka</i>	<i>Filet de poisson meunière</i>		<i>Blanquette du potager</i>
Boulgour	Haricots beurre persillés 	Potato star 	Riz
Rondelé nature Bio  	Cantal AOP 		
Purée de pommes coing	Kaki AOP 	Gâteau de Noël au chocolat crème Anglaise	Salade de fruits frais



LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE
	Pamplemousse + sucre		Salade de haricots verts
Paleron de bœuf à la cuillère 			
<i>Filet de poisson aux épices du soleil</i> 	<i>Bolognaise de lentilles vertes Bio</i>	<i>Filet de poisson sauce citron</i> 	<i>Mafé de légumes et pois chiches</i>
Gratin de navets et pommes de terre 	Pâtes penne	Carottes sautées aux oignons 	Semoule
Emmental râpé Bio  	Parmesan râpé AOP 	Qui suis-je ? Je viens de Mornant / A côté de Lyon Je suis préparé par des agriculteurs en Bio Villeurbanne m'achète depuis longtemps	Fromage Portion
Ananas	Fruit de Saison	Tarte au flan 	Fruit de Saison

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande

BONNES VACANCES



Approvisionnement local



Cultivé/élevé en France



Lait français



Transformé en France



Issu de pêche durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Aide UE à destination des écoles



Produit à haute valeur environnementale

En raison des contraintes liées aux approvisionnements des produits alimentaires, le service restauration de Villeurbanne peut-être appelé à modifier les menus.