

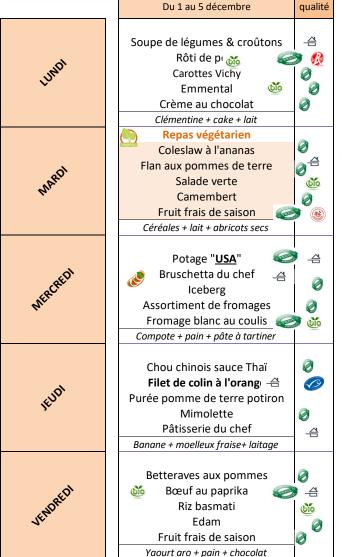


MAIRIE DE CENAC

RESTAURANT SCOLAIRE



MENU DU 1 DECEMBRE 2025 AU 2 JANVIER 2026



D., 0 a., 12 déanachas	aal:4.4
Du 8 au 12 décembre	qualité
Batavia au maïs	
Poulet sauce barbecue	
Haricots-verts sautés	<u>—</u>
Brie	3
Flan Patissier	4
Pain + fromage + compote	
, sa	
Potage du chef	610
Tartiflette	-
Salade verte	
Fruit frais de saison	0
Flan + barre bretonne + graines	
Menu des enfants	
Croissant + lait + clémentine	
Repas végétarien Velouté de lentilles	~
Velouté de lentilles 🍪 Pates	(b)(c)
	<u> </u>
Sauce au parmesan Brie	
Fruit frais de saison	
Pomme + sablé + lait	
Carottes râpées à l'orange	0
Parmentier de poisson 🧑	4
Aux patates douces	
Chantaillou	Ø
Yaourt à la fraise 📸	Ø
Gâteau du chef + banane	

ć	Du 15 au 19 décembre	qualité
	Soupe alphabet	-
	Paupiette de veau dorée	×
	Petit-pois	600
	Mimolette	0
	Liégeois	Ø
	Compote + pain + fromage	
	Repas végétarien	
	Betteraves vinaigrette	<u>()</u>
	Haricots-rouges façon chili Riz créole	CANADA AND AND AND AND AND AND AND AND AN
	Petit suisse	7
	Duo orange - orange sanguine Brioche + confiture + lait	0
	Brioche + Conjiture + Iuit	
	Saucisson à l'ail	
	Boule bœuf sauce tomate	
	Jeunes carottes	
	Assortiment de fromages	
	Crêpe au nutella	
	Cake marbré + yaourt nature + jus	
	Repas de Noël	
	Banane + madeleine + flan	
	Soupe de potiron	-2
	Filet de poisson pané 🕜	
	Blé pilaf	610
	Assortiment de fromages	Ø
	Compote de fruits	
	Pain + confiture + lait	

Du 22 au 26 décembre	qualité
Gonnes Vacances V	
Bonnes Vacances	
Bonnes Vacances	
JOYEUX	
Connes Vacances	

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France" Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Bleu Blanc Cœur Origine des produits:

























Cocktail de noël et son toast à la mousse de canard Sauté de canard à l'orange et ses pommes noisette



Buche glacé, coulis chocolat et chantilly





