

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Décembre 2025



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/12	au 5/12	Rôti de Porc* au Jus Galette Italienne Purée de Potiron Gouda Tomme Assortiment de Fruits	Scarole Vinaigrette Chou Rouge Râpé Vinaigrette & Emmental Base Le Lobio (H Rouge coriandre noix tomate paprika) Base Méditerranéenne (lentilles, courgettes tomate carotte) Riz de Camargue	Poulet Rôti Colin Napolitain Haricots Vert Ail & Persil Lentilles Camembert Fraidou Assortiment de Fruits	Carottes Râpées Salade de Mâche Spaghettis à la Bolognaise Tortelloni Ricotta Epinard Scie Tomate & Fromage Râpé	Taboulé Salade de Pois Chiche Steak de Colin au Beurre Blanc Galopin de Veau au Jus Epinard Béchamel
du 8/12	au 12/12	Laitue Iceberg Radis & Beurre Sauté de Bœuf Marengo Poisson Blanc Gratiné au Fromage Pommes Rissolées Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré	Colin Thym Citron Escalope de Poulet au Jus Chou Fleur Béchamel Riz Pilaf Cantal AC Pont l'Evêque AC Assortiment de Fruits	Salade croquante Pomelos & Sucre Couscous Boulettes d'Agneau Lasagne Chèvre Epinard	Salade d'Endive Salade Verte & Mimolette Vinaigrette Terroir Saucisse de Francfort au Porc Croque Veggie Tomate Purée	Omelette Samoussa aux Légumes Carottes Braisées Boulgour Emmental Carré Assortiment de Fruits
		Viande Racée Origine France Label Rouge Agriculture Biologique Pêche responsable Local Agriculture Raisonnée Appellation d'Origine Contrôlée Plat Végétarien	Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière			

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Décembre 2025



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 15/12	au 19/12	LE JOUR DU Base Jambalaya (H Rouge carotte tomate cumin) Curry de Pois Chiche Semoule Fromage Fondu Brie Assortiment de Fruits	Salade Choubidou Concombre Vinaigrette Rôti de Bœuf aux Olives Colin aux Herbes de Provence Petits Pois Lyonnaise	Salade de Mâche Céleri Râpé Mayonnaise Nuggets de Poulet & Ketchup Pané de Blé & Ketchup Potimarron Béchamel Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé	<i>Mousse de Canard</i> <i>Terrine de Légumes Sauce Cocktail</i> <i>Bouchée de Chapon Sauce Forestière</i> <i>Emincé de Pois Champêtre</i> <i>Pom' Pin Forestines</i> <i>Bûche Crèmeuse au Chocolat</i>	Limande Meunière & Citron Croque Veggie Fromage Haricots Verts à l'Ail & Persil Riz de Camargue Safrané Saint Nectaire Fourme d'Ambert Assortiment de Fruits
du 22/12	au 26/12	Vacances Potage de Légumes Betterave Vinaigrette Tortelloni Pomodoro Raviolis aux Légumes Sauce Tomate & Fromage Râpé Assortiment de Fruits	Chou Blanc Enrobant à l'Ail Mélange de Crudité Rôti de Veau Dijonnaise Bouchée Végé Dijonnaise Carottes Saveur Soleil Flageolets Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré	<i>Iceberg & Oignons Frits</i> <i>Endive & Oignons Frits</i> <i>Dés d'Emmental</i> <i>Pavé de Merlu Sauce Armoricaine</i> <i>Pilon de Poulet au Curry</i> <i>Riz Créo</i> <i>Brownies</i>	FÉRIÉ	FERMÉ



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Décembre 2025



Vacances

du 29/12
au 2/1

LUNDI

Scarole Vinaigrette
Radis & Beurre

Beaufilet de Colin & Citron
Cordon Bleu

Epinard Béchamel

Mousse au Chocolat
Flan Nappé Caramel

MARDI

Gratin de Macaronis à la Dinde
Colin Napolitain & Macaronis

Coulommiers
Mimolette

Assortiment de Fruits

MERCREDI

LE JOUR DU

Carottes Râpées
Concombre Vinaigrette

Gâteau d'Œuf Tomate Basilic
Quenelle Gratinée Sauce Tomate

Haricots Beurre ail & Persil
Pommes Rissolées

Compote Pomme Banane
Compote de Pomme

JEUDI

FÉRIÉ

VENDREDI

FERMÉ



Origine
France



Agriculture
Biologique



Pêche
Responsable



Local



Agriculture
Raisonnée



Plat Végétarien



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

RETROUVEZ LES MENUS SUR
L'APPLICATION APP'TABLE !
apptable.elior.com



App Store



Google Play