











































Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Décembre 2025






































		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du au	1/12 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  Liégeois Chocolat Crème Dessert Vanille	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 Sœ Tomate  & Fromage Râpé Purée Pomme Miel  Compote Pomme Abricot	Taboulé  Salade de Pois Chiche  Steak de Colin au Beurre Blanc Galopin de Veau au Jus Epinard Béchamel  Assortiment de Fruits
	8/12 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  Pont l'Evêque  Assortiment de Fruits 	Salade croquante Pomelos & Sucre Couscous Boulettes d'Agneau Lasagne Chèvre Epinard  Crème Anglaise Mousse au Chocolat	 Salade d'Endive Salade Verte  & Mimolette Vinaigrette Terroir Saucisse de Francfort au Porc Croque Véggie Tomate  Purée   Moelleux Cannelle Tarte aux Prunes 	 Omelette  Samoussa aux Légumes  Carottes Braisées  Boulgour  Emmental Carré Assortiment de Fruits

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



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



<div></div> <div>Vacances</div>		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 29/12 au 2/1	Scarole Vinaigrette Radis & Beurre			<div>LE JOUR DU </div> Carottes Râpées Concombre Vinaigrette		
	Beaufilet de Colin & Citron Cordon Bleu	Gratin de Macaronis à la Dinde Colin Napolitain & Macaronis	Gâteau d'Œuf Tomate Basilic Quenelle Gratinée Sauce Tomate			
	Epinard Béchamel		Haricots Beurre ail & Persil Pommes Rissolées			
	Mousse au Chocolat Flan Nappé Caramel	Coulommiers Mimolette	Compote Pomme Banane Compote de Pomme			
<div> Origine France</div> <div> Agriculture Biologique</div> <div> Pêche Responsable</div> <div> Local</div> <div> Agriculture Raisonnée</div> <div> Plat Végétarien</div> <div> Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière</div>						

