



## Menu du 15 au 19 Décembre

publié le 29/11/2025 - mis à jour le 14/12/2025

### Lundi 15 Décembre

Entrées diverses (crudités, ...)  
Cordon bleu  
Haricots verts  
Fromage  
Crème mont-blanc ou crème vanille

### Mardi 16 Décembre

Entrées diverses (crudités, ...)  
Chili végétal  
Blé  
Yaourt  
Compote et biscuit



Mercredi 17 Décembre

Entrées diverses (crudités, ...)

Poisson pané ou encornet

Semoule

Yaourt

Corbeille de fruits

## REPAS FETES 2025

Jeudi 18 décembre 2025



### ENTREE :

- \* saumon fumé et sa crème acidulée fines herbes
- \* mousse de canard et sa compotée d'échalotes confites
- \* croustillant de homard et de crevettes à la bretonne
- \* assiette de fruits de mer (bulots, crevettes, huîtres)



### PLAT :

- \* fondant de poulet aux cèpes à la crème de cidre
- \* filet de canard à la crème de cidre



### GARNITURE :

- \* friture de pommes pins
- \* tomate rôtie au miel



### PLATEAU DE FROMAGE



### DESSERT :

- \* duo 3 chocolat et citron meringuées accompagnée de son macaron
- \* bûchette glacée chocolat /vanille accompagnée de son macaron
- \* bûchette glacée framboise/passion accompagnée de son macaron
- \* bûchette vanille/chocolat accompagnée de son macaron

(clémentines)





**Académie  
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.