

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	duo carottes et céleri vinaigrette	salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves BIO vinaigrette
<u>cordon bleu de volaille</u>	haché au veau sauce suprême	pilons de poulet rôti	carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)	beignets de salsifis	fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré
fromage blanc nature BIO # et sucre	carré de l'est	tomme à la coupe	saint nectaire AOP #	yaourt aux fruits mixés
fruit frais	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	compote de pommes HVE	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant spécialité pomme coing	pompon cœur cacao yaourt arôme	baguette barres choco x2 fruit frais	céréales lait nature	baguette confiture abricot petit fromage frais sucré

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>taboulé au thon</u></p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise</p> <p><small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>FERIE</p>	<p>macédoine</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>pommes rissolées</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>poêlée de colin d'Alaska doré au beurre</p> <p>brocolis au gratin et pépinettes</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>banane</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>œufs durs à la florentine</p> <p>purée d'épinards et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>tarte au flan</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette beurre et miel jus de fruit</p>		<p>moeulleux coco local circuit court fromage frais sucré</p>	<p>baguette pâte à tartiner lait nature</p>	<p>pain de mie confiture fraise</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	--	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	salade de blé niçois	concombres vinaigrette	médailon de surimi sauce cocktail	salade maïs (et tomates)
garniture provençale végé	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i>	ailles de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue
riz BIO	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes)	flageolets verts aux oignons	petits pois CE2 (et carottes)	torsades et ratatouille
yaourt arôme	bûche au lait de mélange	camembert	petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court produit laitier frais	baguette barre chocolat lait poire au sirop	baguette confiture prune fromage frais arôme	carré fraise compote de pomme	tranches de brioche produit laitier frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ALLEMAGNE</p> <p>velouté poireaux et pdt</p> <p>saucisses de francfort*</p> <p><i>saucisse de volaille</i></p> <p>pommes grenailles et chou choucroute</p> <p>munster AOP</p> <p>tarte grillé aux pommes</p>	<p>taboulé à la semoule BIO</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte aux 3 fromages</i></p> <p>rôti de bœuf VBF</p> <p>purée de topinambour et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p>tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>colin d'Alaska sauce armoricaine</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>gouda BIO #</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>moeulleux parfum vanille local circuit court</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain au lait</p> <p>barres choco x2</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---