

Menus de la restauration scolaire

Mois de

NOVEMBRE

2025

		du 3	au 7	du 10	au 14	du 17	au 21	du 24	au 28	
	Thème									
Lundi	Hors d'œuvre	☒	BETTERAVES CIBOULETTE 	☒	SALADE D HARICOTS VERTS 	☒	CELERI RE%OULADE 	☒	SALADE DE RIZ AU THON 	
	Plat principal	☒	SPAGHETTI BOLOGNAISE 	☒	COLOMBO DE PORC 	☒	CORDON BLEU 	☒	VEAU MARENGO 	
	Garniture	☒		☒	BROCOLIS 	☒	COQUILLETES BIO 	☒	POEELE CHAMPETRE 	
	Fromage		BRIE 		BUCHE DU PILAT 		ST NECTAIRE 		OSSAU IRATY 	
	Dessert		YAOURT BIO LOCAL 		FROMAGE BLANC LOCAL 		POMMES BIO 		PETITS FILOUS BIO 	
	Thème									
Mardi	Hors d'œuvre		PÂTE DE FOIE			☒	POTAGE	☒	CAROTTES MAIS 	
	Plat principal	☒	CALAMAR A L ARMORICAINE			☒	ROTI DE PORC AU JUS 	☒	FISH AND CHIPS	
	Garniture	☒	HARICOTS VERTS 		FERIE	☒	CHOU FLEUR BIO 		TOMME NOIRE 	
	Fromage		COMTE 				GOUDA		KIWI BIO 	
	Dessert		ECLAIR CHOCOLAT				BEIGNET CHOCOLAT			
	Thème		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS	
Mercredi	Hors d'œuvre	☒	CAROTTES BIO RAPEES 	☒	ŒUF MAYONNAISE 	☒	COLESLAW	☒	POTAGE	
	Plat principal		ROTI DE BŒUF 	☒	PARMENTIER VEGETARIEN 	☒	TARTIFLETTE	☒	RAVIOLIS 	
	Garniture	☒	POMMES DE TERRE SAUTEES 	☒		☒		☒	SALADE 	
	Fromage		PETIT FILOU BIO 		CAMEMBERT BIO 				YAOURT NATURE	
	Dessert		RAISIN BIO 		CHOU A LA CREME		ORANGE		ABRICOT AU SIROP CHANTILLY	
	Thème									
Jeudi	Hors d'œuvre	☒	FRISEE AU FROMAGE	☒	POTAGE	☒	SALADE PÂTES SURIMI MAYO	☒	SALADE NORDIQUE	
	Plat principal	☒	ESCALOPE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS 	☒	POISSON DU MARCHE	☒	OMELETTE BIO 	☒	CHILI VEGETAL 	
	Garniture	☒	COURGETTES SAUTEES 	☒	RIZ BIO 	☒	RATATOUILLE BIO 	☒	PONT LEVEQUE 	
	Fromage				CHEVRE BIO 		MORBIER 		POIRE BIO 	
	Dessert	☒	GRIMOLLE POITEVINE 		BANANE		LIEGEOIS			
	Thème									
Vendredi	Hors d'œuvre	☒	POTAGE	☒	TABOULE 	☒	SALADE VERTE NOIX ET CROUTONS 	☒	SALADE POMMES DE TERRE JAMBON	
	Plat principal	☒	GABIROTTE 	☒	BOULETTES DE BŒUF 	☒	POISSON DU MARCHE	☒	ESCALOPE DE PORC SAUC EMOUTARD 	
	Garniture	☒	MELANGE DE CEREALES	☒	CAROTTES VICHY 	☒	RIZ BIO 	☒	HARICOTS BEURRE CHAMPIGNONS	
	Fromage				VACHE QUI RIT BIO 		EMMENTAL BIO 		MAROILLES 	
	Dessert		POIRES BIO 		MOUSSE CHOCOLAT/BISCUIT 		YAOURT BIO AUX FRUITS 		CREME DESSERT	



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.