

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron galette aux légumes façon provençale semoule et ratatouille fromage blanc nature BIO # et sucre	œufs durs et mayonnaise haché au veau sauce suprême <i>tortillas 1/2enfants</i> trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes) fruit frais BIO #	duo carottes et céleri vinaigrette pilons de poulet rôti <i>quenelles natures sauce aurore</i> beignets de salsifis tomme à la coupe gélifié parfum vanille nappé caramel	carbonara aux lardons* <i>garniture végété façon carbonara</i> fusilli BIO saint nectaire AOP # compote de pommes HVE	pépites de hoki doré pané et citron <i>tarte tomate chèvre</i> côtes de blettes à la provençale et blé doré yaourt aux fruits mixés fruit frais

gouters :

		baguette barres choco x2 fruit 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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt, maïs, petits pois		macédoine		carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise boulettes blé, pois chiche tomate, basilic BBC	FERIE	daube de bœuf VBF galette aux légumes façon falafels	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre bouchées de blé panées	œufs durs à la florentine
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée de pomme de terre
yaourt BIO parfum vanille		gouda	petit suisse aux fruits BIO	
		fruit frais	banane	éclair parfum chocolat

gouters :

		moelleux coco local circuit court fromage frais sucré spécialité pomme poire		
--	--	--	--	--

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 AOC = Appellation Origine Contrôlée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc			pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes		concombres vinaigrette		
garniture provençale végé	beignets de calamars et mayonnaise <i>pizza au fromage</i>	sauté de porc* sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thai</i>	ailles de poulet issu de LR <i>batonnets de mozzarella</i>	steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>garniture de lentilles à la tomate</i>
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 BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige

gouters :

		baguette confiture fraise fromage frais arôme		
--	--	---	--	--

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
ALLEMAGNE <i>saucisses de francfort*</i> <i>saucisses végétales</i> <i>pommes grenailles et chou choucroute</i> <i>carré de l'est</i> <i>tarte grillé aux pommes</i>	taboulé à la semoule BIO émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches <i>crousti cantal AOP</i> batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre) velouté aux fruits mixés	tarte aux 3 fromages rôti de bœuf VBF <i>boulettes de lentilles corail, patate douce oignon</i> purée de topinambour et pdt petit fromage frais arôme fruit frais	laitue iceberg vinaigrette tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon madeleine caramel beurre salé locale circuit court	colin d'Alaska sauce armoricaine <i>tortilla 1/2 enfants</i> beignets de brocolis gouda BIO # fruit frais

gouters :

		baguette fromage à tartiner jus de fruit		
--	--	--	--	--

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
--	--	---	---	---