

AU MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES MOIS DE NOVEMBRE 2025

Légende :

Local



Les plats confectionnés « maison » sont signalés
Par un astérisque *

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers



Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.
L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production et des livraisons.

Lundi 03

Velouté Dubarry*
Pavé de Poisson Bordelaise
Coquillettes Bio
Yaourt local bio

Mardi 04

Entrée Chaude *
Sauté de poulet Tandoori
Riz Bio
Fromage bio

Mercredi 05 (Repas végétarien)

Macédoine de légumes
Pâtes Fromagère
Salade de fruit frais

Jeudi 06

Salade fromagère bio
Carbonnade Flamande*
Frites Bio
Fruit Bio

Vendredi 07

Couscous du Chef*
Fromage Bio
Glace

Lundi 10

Paëlla Espagnole*
Fromage Bio
Compote pomme caramel

Mardi 11

Féfé

Mercredi 12

Potage poireaux bio*
Pizza Bolognaise maison*
Crème dessert équitable*

Jeudi 13 Repas végétarien

Potage aux légumes bio
Nuggets Fromage
Gratin Dauphinois*
Fruit Bio

Vendredi 14

Salade Fromagère*
Roti de Dinde
Pomme de terre sauté *
Carottes Bio Glacées
Yaourt Sucrée

Lundi 17

Velouté de potimarron Bio
Filet de Hoki sauce Hollandaise
Riz*
Compote Bio

Mardi 18 (MENU DES ENFANTS)

Raclette- salade verte
Pomme de terre au four
Tarte au Flan Maison *

Mercredi 19

Salade verte
Poule au Pot et ses
Légumes de saison
Yaourt Fermier Bio

Jeudi 20

Pizza au fromage
Steak Haché Sauce Poivre
Pomme campagnarde
Salsifis à l'ail
Fruit Bio

Vendredi 21 Repas végétarien

Soupe aux vermicelles
Parmentier végétarien
Crème dessert chocolat

Lundi 24

Haricots verts Bio & Mimosa
Pâtes Bio
Cordon Bleu de Dinde
Mozzarella râpée
Yaourt aux Fruits

Mardi 25

Crudités Bio
Blanquette de veau à l'ancienne*
Carottes vichy* / Riz bio
Fruit Bio

Mercredi 26 (Repas végétarien)

Betterave à l'échalote*
Tartes aux 3 Fromages Maison*
Salade Vertes
Glaces

Jeudi 27

Duo de Cochonnailles
PDT Bio*
Filet meunière Sauce Tartare *
Brocolis
Yaourt Bio Sucrée

Vendredi 28

Entrée Chaude*
Noisette de Bœuf au cumin
Semoule Bio*/Ratatouille
Fruit Bio