



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 3 novembre au 28 novembre 2025

			Le Portugal
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
Roti de boeuf bio et ketchup	Salade de lentilles bio et lardons	Carottes râpées bio vinaigrette	Bolinhos de bacalhau
Petits pois bio au jus	Emincé de cuisse de poulet sauce au curry	Gratin de pâtes bio	Feijoada
Vache qui rit	Haricots verts bio persillés	au fromage à tartiflette	Riz bio créole
Poire HVE	Yaourt aromatisé	Purée de pommes bio	Gâteau au citron façon bolos de arroz

lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Filet de colin MSC sauce nantua	Férié	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade batavia CE2 et vinaigrette
Purée de pommes de terre		Nuggets de blé	Lasagnes à la bolognaise
Yaourt nature sucré bio		Chou fleur CE2 à la béchamel	au boeuf bio
Pomme bio		Flan nappé caramel	Banane bio

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Céleri bio rémoulade	Omelette MEA et ketchup	Poisson pané MSC et citron	Pâté de campagne et cornichons
Roti de porc label rouge	Frites	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Boulettes au boeuf bio sauce aux épices mexicaines
Carottes bio persillées	Emmental bio	Fromage blanc sucré local	Haricots verts bio persillés
Semoule au lait	Pomme bio	Poire bio	Flan cuisiné par nos chefs

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Salade batavia CE2 et vinaigrette	Roti de boeuf bio et ketchup	Crêpe au fromage	Potage potiron
Brandade	Carottes bio persillées	Colombo de pois chiches	Sauté de porc BBC sauce au thym
de colin MSC	Saint morêt	Riz bio créole	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt aromatisé bio	Orange	Banane bio	Suisse sucré

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

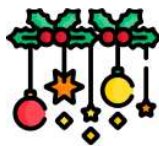


Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er décembre au 19 décembre 2025

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
Salade de pommes de terre à l'échalote	Colin MSC sauce homardine	Potage de potimarron	Carottes bio locales et panais râpés vinaigrette
Emincé de dinde sauce curry	Coquillettes bio au beurre	Cordon bleu	Chili sin carne
Haricots verts bio persillés	Camembert bio	Epinards branches bio à la béchamel	et son riz bio
Crème dessert vanille	Pomme bio	Clémentine	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Céleri bio rémoulade	Paupiette au veau sauce crème	Carottes râpées bio vinaigrette	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Poisson pané MSC et citron	Carottes bio persillés	Curry de patate douce	Printanière de légumes CE2
Tortis bio au beurre	Pont l'évêque AOP	Semoule bio	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Kiwi	Yaourt nature sucré bio	Clémentine

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Nuggets de volaille	Potage de chou fleur	Salade verte CE2 vinaigrette	
Purée de carottes	Dahl de lentilles bio	Brandade	
Brie	Riz bio créole	de colin MSC et saumon MSC	
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé bio	Kiwi	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable