

Restauration Scolaire - Menus **du 03 novembre au 28 novembre 2025**

<i>Lundi 03 novembre</i>	<i>Mardi 04 novembre</i>	<i>Jeudi 06 novembre</i>	<i>Vendredi 07 novembre</i>
Salade de blé et mimolette Emincé de cuisse de poulet sauce tandoori Epinards à la béchamel Petit moulé ail et fines herbes Poire	Œuf dur mayonnaise Riz aux 2 lentilles Bio façon risotto Yaourt vanille Bio Pomme	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes Saucisse fumée Purée de PDT au fromage Saint Nectaire AOP Tarte du chef aux poires	Salade de PDT maïs vinaigrette Saumon sauce italienne Chou-fleur persillé Edam Bio Crème dessert au chocolat
<i>Lundi 10 novembre</i>	<i>Mardi 11 novembre</i>	<i>Jeudi 13 novembre</i>	<i>Vendredi 14 novembre</i>
Céleri râpé façon rémoulade Filet de lieu sauce au curry Carottes Camembert Bio Gaufre de Liège	FERIE	Potage de légumes verts Pennes sauce crème et emmental Pont l'Evêque AOP Banane Bio	Salade verte vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce aux herbes Petits pois au romarin Tomme blanche Bio Compote fraîche pomme Bio
<i>Lundi 17 novembre</i>	<i>Mardi 18 novembre</i>	<i>Jeudi 20 novembre</i>	<i>Vendredi 21 novembre</i>
Salade de PDT maïs et cornichons Normandin de veau sauce paprika Haricots verts Bio à l'ail Tomme noire IGP Clémentine	Pâté de campagne LR cornichons Filet de colin d'Alaska sauce cumin Semoule Bio Suisse fruité Pomme	Velouté d'endives au maroilles AOP Waterzoi de poulet PDT vapeur Yaourt Bio nature - sucre Tarte du chef au sucre	Carottes Bio râpées Omelette Bio du chef au fromage Epinards à la béchamel Vache qui rit Bio Beignet pomme
<i>Lundi 24 novembre</i>	<i>Mardi 25 novembre</i>	<i>Jeudi 27 novembre</i>	<i>Vendredi 28 novembre</i>
Œuf dur mayonnaise Gratin de gnocchis potiron et cheddar Yaourt Bio nature - sucre Clémentine	Salade de riz Bio et thon Rôti de bœuf - ketchup Purée de PDT et panais Saint Nectaire AOP Poire	Salade Krautsalat Saucisse de porc sauce currywurst Frites au four - ketchup Yaourt vanille Bio Moelleux chocolat façon forêt noire du chef	Salade iceberg vinaigrette Filet de lieu sauce aurore Riz de camargue IGP créole Brie Bio Compote fraîche pomme Bio mangue

Restauration Scolaire - Menus du 01 au 19 décembre 2025

<i>Lundi 01 décembre</i>	<i>Mardi 02 décembre</i>	<i>Jeudi 04 décembre</i>	<i>Vendredi 05 décembre</i>
Perles de pâtes vinaigrette ketchup Paupiette de veau sauce brune Epinards à la béchamel Coulommiers Pomme	Céleri râpé façon rémoulade Aiguillettes de poulet sauce soubise Riz de Camargue IGP pilaf Mimolette Bio Orange Bio	Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska sauce romarin Haricots verts Bio persillés Pont l'Evêque AOP Crème dessert vanille	Betteraves Bio vinaigrette Tarte du chef au fromage Salade verte vinaigrette Yaourt nature - sucre Clémentine
<i>Lundi 08 décembre</i>	<i>Mardi 09 décembre</i>	<i>Jeudi 11 décembre</i>	<i>Vendredi 12 décembre</i>
Haricots beurre vinaigrette Filet de limande MSC sauce à l'orange Fusilli Bio Suisse fruité Clémentine	Céleri râpé vinaigrette fromage blanc Sauté de porc sauce brune Potée de légumes Vache qui rit Bio Liégeois chocolat	Cake au chèvre et butternut Beignet de calamars à la romaine Carottes persillées Cantal AOP Kiwi Bio	Salade iceberg vinaigrette à l'ail Gratin de PDT au fromage Yaourt Bio nature - sucre Compote fraîche pomme Bio cannelle
<i>Lundi 15 décembre</i>	<i>Mardi 16 décembre</i>	<i>Jeudi 18 décembre</i>	<i>Vendredi 19 décembre</i>
Taboulé d'hiver Emincé de cuisse de poulet sauce moutarde Haricots verts Bio persillés Suisse fruité Kiwi Bio	Velouté de potimarron aux 4 épices Dahli de lentilles corail Bio Riz de Camargue IGP Petit moulé nature Pomme	Rillettes de poisson blanc et saumon Sauté de dinde sauce brune échalote et aïelles Pommes de terre noisette Clémentine Buche de Noël- chocolat de Noël	Mélange de fusilli Bio et cornichons-dés de mimolette Cordon bleu de dinde Chou-fleur Tomme noire IGP Orange Bio