

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 NOVEMBRE 2025

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
			CONCOMBRE EN SALADE	
SAUTE DE VEAU MARENGO	OMELETTE-PDT-FROMAGE MAISON	ESCALOPE DE POULET AU CURRY	FILET DE LIEU NOIR	BOULE BOEUF SAUCE TOMATE
POISSON MEUNIERE		PANE BLE EPINARD		BOULETTES DE POIS CHICHE SAUCE TOMATES
CAROTTES VICHY PERSILLEES	SALADE ICEBERG	HARICOTS PLATS	RIZ	SEMOULE COUSCOUS
PORT SALUT	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT A LA VANILLE		EMMENTAL A LA COUPE
RAISIN BLANC	POMME	BANANE	ECLAIR CHOCOLAT	KIWI
		PAIN BIO		
PATE A TARTINER	ROULE A LA FRAISE	COMPOTE DE POMME	CLEMENTINE	BRIQUETTE DE LAIT AU CHOCOLAT
PAIN COMPLET TRANCHE	JUS D ORANGE COLLATION	PALET BRETON BIO	PIK & CROC	CROISSANT
Céréales contenant du gluten	Lait	Oeufs	Poissons	Soja
Fruits à coque	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde	Arachides
Céleri	Crustacés	Mollusques	Lupin	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
	FÉRIÉ	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE   	Attention ce menu sera servi le vendredi pour les maternelles et le jeudi pour les élémentaires	Attention ce menu sera servi le jeudi pour les maternelles et le vendredi pour les élémentaires
EMINCES DE BOEUF AUX OIGNONS       		RÔTI DE DINDE       	LASAGNE VEGETARIENNES AUX PETITS LEGUMES       	MOULES 
SAUTE AUX OIGNONS      		CRISPID FROMAGE       		
COQUILLETES    		EPINARDS A LA CREME DE CANTADOU  	SALADE ICEBERG  	POTATOES     
CREME DESSERT AU CHOCOLAT  			ECLAIR CHOCOLAT       	CAMEMBERT  
CLEMENTINE 		YAOURT A LA VANILLE  	COMPOTE DE POMME 	BANANE 
		PAIN BIO    		
BANANE 		BABYBEL  	BRIOCHE    	MADELEINE    
QUATRE-QUART    		PAIN COMPLET TRANCHE    	PATE A TARTINER    	BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLAT   
Céréales contenant du gluten    		Oeufs  	Poissons  	Soja  
Fruits à coque  	Graines de sésame  	Anhydride sulfureux et sulfites  	Moutarde  	Arachides  
Céleri  	Crustacés  	Mollusques  	Lupin  	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
		GUACAMOLE ET GRESSINS		CONCOMBRE VINAIGRETTE
CHIPOLATAS	STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE TOMATE	TORTILLA	TARTIFLETTE AUX DES DE DINDE	FISH & CHIPS
SAUCISSE VG	TOMATES FARCIES VG		TARTIFLETTE VEGETALE	
LENTILLES DU BERRY	MACARONI	RATATOUILLE	SALADE ICEBERG	PUREE POMMES DE TERRE MAISON
VACHE QUI RIT	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	YAOURT A LA VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	
COMPOTE POMME-POIRE	BANANE		POIRE	ORANGE
		PAIN BIO		
FROMAGE BLANCO A LA PULPE DE FRAISE	YAOURT A BOIRE A LA VANILLE	CHOCOLATINE	COMPOTE DE POMME	BATON CHOCOLAT
PAIN VIENNOIS	CAKE AUX FRUITS	JUS DE D'ORANGE	BRIOCHE	PAIN BIO
Soja	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coque	Graines de sésame
Oeufs	Anhydride sulfureux et sulfites	Moutarde	Céleri	Crustacés
Mollusques	Poissons	Arachides	Lupin	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE   			SALADE PIEMONTAISE AUX DES DE FROMAGE     
CUISSE DE POULET    	CHILI VEGETARIEN  	OMELETTE-PDT-FROMAGE MAISON    	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES    	FILET DE JULIENNE CITRON   
TOMATES FARCIES VG    			SAUTE DE POIS CHICHE - SAUCE AUX OIGNONS     	
PETITS POIS 	RIZ  	SALADE ICEBERG  	HARICOTS VERTS PERSILLES      	CAROTTES VICHY PERSILLEES    
EMMENTAL  		FLAN NAPPE CARAMEL BIO  	CANTAL  	
POMME 	PETIT SUISSE AUX FRUITS  	ANANAS 	GATEAU BASQUE     	POIRE 
		PAIN BIO     		
COMPOTE DE POMME 	BANANE 	PAIN BIO     	BABYBEL  	CROISSANT      
MADELEINE PEPITES DE CHOCOLAT     	PAIN VIENNOIS     	BATON CHOCOLAT    	PAIN AUX CEREALES      	BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLAT   
 Moutarde	 Oeufs	 Lait	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque
 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux et sulfites	 Céleri	 Poissons	 Soja
 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	 Arachides	
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir