

## 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 novemb	re
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	0	Feijoada	
Vache qui rit		Haricots verts bio persillés	au fromage à tartiflette		Riz bio créole	
Poire HVE	Q	Yaourt arômatisé	Purée de pommes bio	0	Gâteau au citron façon bolo arroz	s de

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	<b>Ø</b>	Omelette MEA et ketchup	<b>Q</b>	Poisson pané MSC et citron	8	Pâté de campagne et cornichons	
Roti de porc label rouge	(Q)	Frites		Epinards hachés CE2 à la béchamel	Q	Boulettes au boeuf bio sauce aux épices mexicaines	
Carottes bio persillées	<b></b>	Emmental bio		Fromage blanc sucré local	<b>②</b>	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	R	Roti de boeuf bio et ketchup	<b>(</b> )	Crêpe au fromage		Potage potiron	
Brandade		Carottes bio persillées	<b>(</b> )	Colombo de pois chiches		Sauté de porc BBC sauce au thym	R
de colin MSC	R	Saint morêt		Riz bio créole	0	Chou fleur CE2 persillé	R
Yaourt aromatisé bio		Orange		Banane bio	<b></b>	Suisse sucré	





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement



## 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	8
Poisson pané MSC et citron	R	Carottes bio persillés		Curry de patate douce	Printanière de légumes CE2	8
Tortis bio au beurre	<b>(</b> )	Pont l'évèque AOP	<b>Q</b>	Semoule bio	Vache qui rit bio	<b>Ø</b>
Mousse au chocolat		Kiwi		Yaourt nature sucré bio	Clémentine	

			Repas de Noel
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	<b>P</b> AICT
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé bio	Kiwi	

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements