Menu scolaire

Du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé			
Potage Vert pré (haricot vert, pomme de terre, oignons, crème)	Salade de chou rouge râpé vinaigrette	Potage carottes (carotte	Céleri râpé rémoulade
Tortelloni ricota spinaci sauce tomate (Pâtes farcies à la ricota et légumes)	Carré de porc fumé au jus	Emincé de dinde sauce orientale	Colin d'Alaska meunière
*****	Purée de potimarron (potimarron	Semoule BIO aux amandes	Epinards béchamel
Emmental	Carré Bio	Yaourt sucré P'tit Bio	Fromage fondu
Pomme bicolore	Dessert lacté au chocolat	Clémentines	Moëlleux garniture pomme poire

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Nouvelles recettes

Appelation d'origine contrôlée

Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Menu scolaire

Du 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE		LE JOUR DU Végé
Crêpe au fromage		Velouté de champignons	Salade verte croûtons et dés d'emmental vinaigrette au miel
Braisé de bœuf sauce charcutière		**Lieu frais sauce tomate basilic**	Omelette
Printanière de légumes		Coquillettes	Brocolis/ pomme de terre
Yaourt aromatisé vanille P'tit Bio		Brie pointe	Petits-suisses
Banane		Kiwi	*Purée de pomme coupelle* *(Stock tampon)*

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Pêche responsable
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu scolaire

Du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé	LA FRANCE À LA CARTE L'AUVERGNE	
Potage poireau pomme de terre (poireau	Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)	Salade de lentilles	Soupe à l'oignon
Sauté de veau sauce blanquette	Riz et Jambalaya végétarien (haricot rouge oignon, ail, carottes cubes, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	Saucisse fumée	Filet de merlu sauce sétoise (estragon, tomate, épices paëlla, carottes, mayonnaise)
Haricots verts persillés	(Riz créole IGP)	Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux) (cuisine des saveurs)	Boulgour safrané
Fromage blanc en seau et sucre	Fraidou	Saint Nectaire	Edam
Clémentines	Smoothie mangue vanille	Flognarde pomme poire et coulis aux myrtilles	Pomme bicolore

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Nouvelles recettes

Appelation d'origine contrôlée

Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Menu scolaire

Du 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé			
Salade Coleslaw	Bouillon tomate au vermicelle	Céleri râpé sauce cocktail	Potage de légumes Bio (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petits pois, haricots verts, navet)
Spirales Bio et légumes aux épices	Rôti de bœuf sauce hongroise	**Filet de julienne sauce citron**	Rôti de porc au jus
(spirales)	Salsifis persillés	Carottes vichy	Pommes de terre au fromage à raclette Salade verte
Gouda	Tomme Bio	Camembert	Yaourt sucré P'tit Bio
Purée pomme fraise (coupelle)	Ananas frais	Beignet chocolat noisette	Orange

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Nouvelles recettes

Appelation d'origine contrôlée

Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Menu scolaire

Du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI LE JOUR DU Végé	JEUDI	VENDREDI
Salade écolière (carottes râpées-pdt mayonnaise)	Potage Dubarry (chou-fleur	Potage paysan (Céleri poireau haricot vert carotte pomme de terre)	Salade de chou rouge râpé au maïs
Sauté de porc au curry	Blé et égrené végétal à la marocaine	Emincé de bœuf	**Filet de lieu sauce armoricaine**
Petits pois au jus	(Blé Bio)	Haricots blancs	Epinards béchamel
Tomme Catalane	Fromage blanc en seau et sucre	Cantal	Carré Bio
Flan nappé caramel	Poire	Kiwi	Glace Cône chocolat

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Pêche responsable
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu scolaire

Du 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		L'ALSACE	LE JOUR DU Végé
Pomelos et sucre	Potage potiron	Salade de mâche betteraves cubes et oignons frits vinaigrette aux myrtilles	Potage Saint Germain (pois cassés)
Blanquette de dinde LR	Cubes de saumon sauce normande	Choucroute (saucisse de francfort et saucisson à l'ail)	Tortilla pomme de terre tomate poivrons*
Semoule	Carottes braisées	Garniture choucroute et pommes vapeur (cuisine des saveurs)	Salade verte
Edam BIO	Saint Nectaire	Munster AOP	Yaourt aromatisé aux fruits rouges P'tit Bio
Dessert lacté vanille	Banane	Cake au pain d'épices	Clémentines

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Pêche responsable
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu scolaire

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI LE JOUR DU Végé	JEUDI *Repas de fin d'année*	VENDREDI
Velouté de courgettes (courgette BIO)	Céleri râpé rémoulade BIO	Mousse de canard/ cornichon	Potage d'endives
Poulet rôti Label Rouge	Parmentier de lentilles tomate* (lentilles vertes BIO)	**Poisson frais sauce potiron aux 4 épices**	Sauté de boeuf Label Rouge sauce bourguignonne
Riz paëlla IGP	*****	Rösties de légumes/ Haricots verts BIO	Macaronis BIO
Gouda BIO	Yaourt sucré P'titBio BIO	Dessert de fêtes	Tomme catalane IGP
Ananas frais	Purée pomme vanille BIO (cuisine des saveurs)	Clémentine (1 pièce) Sujet chocolat	Kiwi BIO

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Pêche responsable
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée