

Novembre 2025



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI			
Du 3 au 07/11	3	Soupe de potiron <i>Bio</i> Saucisses de Strasbourg-Pâtes Noires <i>Bio</i> Clémentine <i>Bio</i>	4	Carottes râpées <i>Bio</i> Hachis parmentier Compote de Pommes <i>Bio</i>	6	Soupe de légumes <i>Bio</i> Poulet - Frites Fromage blanc <i>Bio</i>	7	<i>Végétarien</i> Salade tomates/cœurs palmier <i>Bio</i> Riz aux légumes <i>Bio</i> Verre de lait - Biscuit
Du 10 au 14	10	<i>Végétarien</i> Betteraves rouges/Pommes <i>Bio</i> Gnocchi Semoule au lait caramel <i>Bio</i>	11	FÉRIÉ	13	Piémontaise Escalope panée-Pts pois/carottes <i>Bio</i> Yaourt à boire	14	Soupe de légumes <i>Bio</i> Poisson – Pommes de Terre Fromage
Du 17 au 21	17	Carottes râpées <i>Bio</i> Tartiflette Raisin	18	Concombre sauce yaourt Goulash – Pâtes <i>Bio</i> Mousse au chocolat	20	Velouté courgettes/vache qui rit <i>Bio</i> Steak – Haricots verts Riz au lait	21	<i>Végétarien</i> Avocat – Surimi <i>Bio</i> Raviolis 4 Fromages Compote de pommes <i>Bio</i>
Du 24 au 28	24	Soupe de légumes Rôti de porc – Petits pois <i>Bio</i> Yaourt nature	25	Salade chinoise (carottes <i>Bio</i>) Cassoulet Salade de fruits <i>Bio</i>	27	<i>Végétarien</i> Concombre – Maïs <i>Bio</i> Tajine courgettes/Patates Crème dessert vanille	28	Taboulé <i>Bio</i> Poisson – Purée brocolis <i>Bio</i> Fromage

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

La viande est d'origine française. Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.