

Novembre 2025



LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
Du 3 au 07/11	3	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
	Soupe de potiron <i>Bio</i> Saucisses de Strasbourg-Pâtes Noires <i>Bio</i> Clémentine <i>Bio</i>						
Du 10 au 14	10	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
	<i>Végétarien</i> Betteraves rouges/Pommes <i>Bio</i> Gnocchi Semoule au lait caramel <i>Bio</i>						
Du 17 au 21	17	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>
	Carottes râpées <i>Bio</i> Tartiflette Raisin						
Du 24 au 28	24	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
	Soupe de légumes Rôti de porc – Petits pois <i>Bio</i> Yaourt nature						

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.