



# MENUS • NOVEMBRE 2025

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 03 au 07 novembre	Rosette Paupiette forestière ♥ Haricots verts ♥ Fromage et fruit	Salade d'endives aux noix Poulet basquaise Riz Entremets caramel	<b>Repas préparé par les enfants du Féno'Mômes</b>	Betteraves Ravioles épinard ricotta Liégeois au chocolat ♥	Potage butternut Poisson pané ♥ Brocolis Gaufre
Du 10 au 14 novembre	Carottes râpées Steak haché de veau Pommes noisette Éclair à la vanille	<b>FÉRIÉ</b>	Rillettes de poisson Sauté de dinde au curry Choux-fleurs ♥ Fruit	Salade à l'emmental Parmentier de poisson ♥ Compote et biscuit	<b>Menu Challenge</b>
Du 17 au 21 novembre	Mousse de canard Boulettes d'agneau Légumes tajines semoule ♥ Fromage et fruit	Salade à la feta Escalope de porc à la moutarde ♥ Petits pois carottes Pancake au chocolat	Champignons à la grecque Tartelette provençale ♥ Fromage Crème brûlée ♥	Velouté courgettes et kiri Quiche lorraine Salade ♥ Fruit	Betteraves au Saint-Môret Boeuf bourguignon Pommes de terre vapeur Petit suisse et biscuit
Du 24 au 28 novembre	Céleri rémoulade Poulet au chorizo ♥ Choux-fleurs Donut's	Salade croûtons et noix Nugget's de blé Purée de courge ♥ Fruit ♥	Cervelas Lapin Pâtes Ananas rôti	Chou blanc aux lardons Steak haché ♥ Haricots verts Moelleux au chocolat	Friand au fromage Poisson à la normande Riz ♥ Fruit

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

**Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français.**  
**Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.**

♥ Produits issus de l'agriculture biologique

♥ Repas végétarien