



# 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 Feno'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