

MENUS du 3 au 28 novembre 2025

<u>Lundi 3 novembre</u> Soupe de légumes Lasagne à la bolognaise Camembert à la coupe Liégeois vanille	<u>Mardi 4 novembre</u> Taboulé à base de semoule Bio Tarte au fromage Carottes Petit suisse aux fruits Kiwi	<u>Mercredi 5 novembre</u> Cervelas Rôti de dinde au jus Epinards béchamel Edam à la coupe Banane Bio	<u>Jeudi 6 novembre</u> Cœur de laitue Tartiflette Saint-Morêt Bio Pomme cuite à la gelée de groseille	<u>Vendredi 7 novembre</u> Céleris rémoulade Poisson meunière Chou-fleur à la mimolette Yaourt local circuit court Moelleux aux framboises (œufs Bio)
<u>Lundi 10 novembre</u> Salade de pommes de terre Emincé de dinde basquaise Printanière de légumes Petit suisse nature Pomme Bio	<u>Mardi 11 novembre</u> F E R I E	<u>Mercredi 12 novembre</u> Menu Mario Salade verte aux étoiles Roue du Kart sauce tomate Pâtes papillons Petit Louis'Gi Compote maison pommes Bio banane dérapante	<u>Jeudi 13 novembre</u> Rôti de porc au thym Purée de Butternut Pommes noisette Yaourt Bio au sucre de canne Eclair au chocolat	<u>Vendredi 14 novembre</u> Salade de haricots verts au vinaigre balsamique Quenelle de carpe sauce Nantua Riz Bio jaune Saint Nectaire à la coupe AOP Clémentine
<u>Lundi 17 novembre</u> Terrine de campagne (élémentaire) Terrine de fondant aux 3 légumes (maternelle) Boulettes végétarienne tomate mozzarella Gratin de brocolis à base de brocolis Bio Kiwi	<u>Mardi 18 novembre</u> Carottes râpées Saucisse de Francfort Lentille Bio Local Fromage blanc Compote pommes/abricots	<u>Mercredi 19 novembre</u> Salade salpicao Aiguillettes de poulet à la crème Jardinière de légumes Petit nova aromatisé Gâteau marbré maison (œufs bio)	<u>Jeudi 20 novembre</u> Velouté de potiron Jambon grillé Purée de pommes de terre Vache qui rit Orange Bio	<u>Vendredi 21 novembre</u> Salade de perles aux 3 couleurs Poisson pané Haricots verts en persillade Rondelé nature Bio Nappé au caramel
<u>Lundi 24 novembre</u> Mousson de canard (élémentaire) Crêpe au fromage (maternelle) Acras de Morue Petits pois Petit suisse nature Marmelade d'Automne maison (pommes Bio)	<u>Mardi 25 novembre</u> Salade multi feuille Steak haché sauce Barbecue Macaronis Bio Emmental à la coupe Clémentine	<u>Mercredi 26 novembre</u> Salade chinoise Colombo de poulet Semoule Bio Cantadou Crème dessert chocolat	<u>Jeudi 27 novembre</u> Salade de riz Bio Quenelle nature sauce forestière Epinards béchamel Yaourt local circuit court Banane	<u>Vendredi 28 novembre</u> Menu USA Salade Coleslaw Cheeseburger Potatoes Wedges Brownies maison (œufs Bio) Crème anglaise 



Bon appétit !
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)



**RESTAURANT SCOLAIRE RENÉ CASSIN
LA CHAPELLE DE GUINCHAY**

MENUS du 3 au 28 novembre 2025



Bon appétit !
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)

