



Menu du Restaurant scolaire

Semaine du 02 Novembre au 06 Novembre 2026

	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Entrée	Betteraves vinaigrette	Potage aux légumes	Rillettes de thon	Salade Piemontaise
Plat	Steak végété Pâtes Bio	Nugget de poulet Haricots verts	Chipolatas Petits pois	Brandade poisson Salade verte
Alternative sans viande		<i>s/viande poisson</i>	<i>s/viande croque fromage</i>	<i>s/poisson boulette de viande</i>
Laitage/ dessert	Fromage Bio Compote de pommes	Fromage Bio Fruit de saison	Yaourt sucré Quatre Quarts	Suisse Fruit de saison

Semaine du 09 Novembre au 13 Novembre 2026

	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrée	Carottes Rapées	Potage	Salade de cervelas	Potage
Plat	Boulette d'agneau Pâtes Bio	Chili con vegè Riz Thai	Sauté de poulet au curry Boulgour	Poisson pané Purée de carottes
Alternative sans viande	<i>s/viande croque fromage</i>		<i>s/viande poisson</i>	<i>s/poisson boulette de viande</i>
Laitage/ dessert	Fromage frais Bio Fruit de saison	Pâtisserie Fruit de saison Bio	Fromage Bio Fruit de saison	Suisse Beignet



Menu du Restaurant scolaire

Semaine du 16 Novembre au 20 Novembre 2026

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Potage	Carottes râpées Bio	Potage	Rillettes sur toast
Plat	Emincé de veau marengo Petits pois	Boulettes de bœuf semoule couscous	Galette Végé Purée de butternut	Poisson Riz crémeux
	<i>s/viande poisson</i>	<i>S/viande Steak végété</i>		<i>s/poisson boulette de viande</i>
Laitage/ dessert	Fromage Bio Fruit de saison	Crème dessert Bio Gâteau marbré	Fromage blanc Fruit de saison	Fromage Fruit de saison Bio

Semaine du 23 Novembre au 27 Novembre 2026

	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrée	Carottes râpées Bio	Potage		Potage
Plat	Filet de poisson meunière Frites	Sauté de porc Bio Haricots verts	Cordon bleu Mélange de Céréales	Steak Végé Lentilles
Alternative sans viande	<i>s/viande poisson</i>	<i>s/porc poisson</i>	<i>s/viande croque fromage</i>	
Laitage/ dessert	Fromage Bio Fruit de saison Bio	Yaourt nature Cake aux pépites de chocolat	Riz au lait bio Fruits de saison	Suisse bio Compote de pommes



Menu du Restaurant scolaire

Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

	Lundi 30	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
Entrée	Salade de betteraves	Potage	Rillettes de sardine sur toast	Saucisson
Plat	Lasagnes aux légumes	Blanc de poulet Poêlées de légumes <i>s/viande poisson</i>	Rôti de porc Epinards <i>s/porc poisson</i>	Poisson Coquillettes <i>s/poisson boulette de viande</i>
Laitage/ dessert	Crème dessert Bio Fruits de saison	Fromage bio Flan pâtissier	Yaourt nature Bio Fruit de saison	Fromage bio Fruit de saison

Semaine du 07 Décembre au 11 Décembre 2026

	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	Potage	Carottes râpées	Potage	Salade strasbourgeoise
Plat	Rio lentilles Purée de légumes	Hachi parmentier de bœuf salade <i>s/viande poisson</i>	Pâtes à la Carbonara <i>s/viande croque fromage</i>	Poisson Printanière de légumes <i>s/poisson Steak haché</i>
Laitage/ dessert	Fromage blanc coulis de fruits Fruit de saison Bio	Fromage bio Roulé confiture	Yaourt nature Bio Compote de fruits	Fromage Bio Fruits de saison



Menu du Restaurant scolaire

Semaine du 14 Décembre au 18 Décembre 2026

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
			REPAS DE NOËL	
Entrée	Potage	Choux fleurs vinaigrette	Apéro aux fruits	Potage
Plat	Haut de Cuisse de poulet Frites	Emincé de dinde Flan aux épinards	Amuse bouche Dinde fermière aux marrons Pomme paillasson	Steak haché Purée de pomme de terre
Laitage/ dessert	Crème dessert Bio Fruit de saison	Fromage Bio Tarte noix de coco	Bûche de Noël Clémentines Chocolat de Noël	Fromage Fruit de saison Bio

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

