

MENUS • novembre 2026

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 nov.	Salade de mâche aux noix Cordon bleu Haricots beurre Liégeois Biscuit	Betteraves au St Môret Bœuf bourguignon Pommes vapeur Fruit	Crêpe aux champignons Sauté de porc Carottes Clafoutis aux pommes	Potage Dubarry Tartelette provençale au chèvre Compote de poires Biscuit 	Rillettes Poisson à la normande Riz Fromage Fruit
Du 9 au 13 nov.	Friand au fromage Chipolatas Flageolets Fruit	Carottes râpées Nuggets de blé Purée de courge Tartelette au chocolat 	FÉRIÉ	Mousse de canard Paupiette de veau Haricots verts Fromage blanc Spéculoos	Salade d'endives aux lardons Poisson pané Brocolis Chou à la chantilly
Du 16 au 20 nov.	Salade au comté Pâtes bolognaise Fruit	Céleri rémoulade Rôti de porc à l'ancienne Carottes Mousse aux fruits rouges	Potage aux vermicelles Pizza aux fromages Salade de fruits 	Salade de maïs et oignon rouge Burger Frites Compote de pommes	Cervelas Poisson Épinards à la crème Gaufre au Nutella
Du 23 sept. au 27 nov.	Salade à la feta Steak haché de veau Pommes noisettes Fruit	Rillettes de thon Poulet rôti Salsifis Flan antillais	Carottes râpées Blanquette de veau Riz Crumble aux fruits rouges	Taboulé Quiche aux légumes Salade Yaourt aux fruits 	Betteraves Poisson Gratin de chou-fleur et pommes de terre Donut

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.



Repas végétarien

Des produits issus de l'agriculture biologique pourront être proposés selon les disponibilités.