Commune de NASSANDRES SUR RISLE

Restaurant scolaire
1 rue Jules Ferry

Menu de la semaine
du 02 au 06 novembre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

NOVEMBRE	*Entrée*	*Plat de résistance*	*Accompagnement*	*Fromage*	*Dessert*
Lundi 02		Tortillas aux pommes de terre et légumes bio 3-7	Salade verte bio 10	Camembert bio local 7	Fruits de saison bio local
Mardi 03	Rillettes de sardine sur toast grillé 1-4-7	Émincé de volaille à la normande 7	Pommes vapeur bio Carottes Vichy bio		Yaourt nature bio équitable 7
Mercredi 04		Chili con carné bio	Riz semi complet bio créole 1	Emmental bio 7	Clémentines bio
Jeudi 05	Pâté de foie	Roti de porc bio local	Ratatouille bio Semoule bio		Mousse au chocolat bio 7
Vendredi 06		Roti de bœuf bio	Haricots verts bio Potatoes bio locales	Bûche de chèvre bio 7	Macarons maison 8

Menus établis par le chef et validés par la commission du 29 octobre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
Fait maison	

Commune de NASSANDRES SUR RISLE

Restaurant scolaire
1 rue Jules Ferry

Menu de la semaine
9 au 13 novembre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

NOVEMBRE	*Entrée*	*Plat de résistance*	*Accompagnement*	*Fromage*	*Dessert*
Lundi 09	Velouté de potiron bio 7	Escalopes de volaille grillées	Petit pois bio		Brownies maison 1
Mardi 10	Carottes râpées bio 10	Spaghettis bolognaise végé		Camembert bio local 7	Fruits de saison bio
Mercredi 11			FÉRIÉ		
Jeudi 12	Céleri bio au fromage blanc bio 7	Dos de lieu	Pommes vapeur bio Carottes vapeur bio		Poire bio locale
Vendredi 13		Couscous poulet bio	Légumes bio Semoule bio 1	Bûche du Pilat 7	Tarte Tatin maison 1

Menus établis par le chef et validés par la commission du 29 octobre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
Fait maison	

Commune de NASSANDRES SUR RISLE

Restaurant scolaire
1 rue Jules Ferry

Menu de la semaine
Du 16 au 20 novembre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

NOVEMBRE	*Entrée*	*Plat de résistance*	*Accompagnement*	*Fromage*	*Dessert*
Lundi 16		Sauté de poulet bio local ananas coco 16	Coquillettes semi complètes bio 1	Emmental bio 7	Fruits de saison bio local
Mardi 17	Saucisson à l'ail bio local	Boudin blanc bio	Purée de panais bio local 7		Crème chocolat maison bio 7
Mercredi 18		Effiloché de porc bio local à la moutarde bio 10	Riz bio créole	Bûche de chèvre bio 7	Pomme bio locale
Jeudi 19	Carottes râpées bio Dès d'emmental bio 7-10	Œufs brouillés bio	Ratatouille bio locale Pommes vapeur bio locales		Moelleux chocolat blanc 1-3-7
Vendredi 20		Roti de bœuf bio local	Frites maison bio locales Salade bio locale 10	Tome euroise locale 7	Yaourt nature bio équitable 7

Menus établis par le chef et validés par la commission du 29 octobre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
Fait maison	

Commune de NASSANDRES SUR RISLE

Restaurant scolaire
1 rue Jules Ferry

Menu de la semaine
Du 23 au 27 novembre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

NOVEMBRE	*Entrée*	*Plat de résistance*	*Accompagnement*	*Fromage*	*Dessert*
Lundi 23	Terrine de campagne locale 3	Lasagnes végétariennes maison 1-7	Salade verte bio 10		Fruits de saison bio locaux
Mardi 24	 12	Jambon blanc bio local 12	Purée de courgettes maison bio locale 7	Brie 7	Moelleux amande 1-3
Mercredi 25	Velouté de tomates bio	Roti de porc bio local	Pâtes bio locales 1		Yaourt nature bio équitable 7
Jeudi 26		Poulet roti bio local	Haricots beurre bio Pommes vapeur bio	Mont Cadi 7	Poire bio
Vendredi 27	Crudités de saison Dès d'emmental 7	Émincé de volaille bio locale forestière	Riz créole		Compote de pommes bio

Menus établis par le chef et validés par la commission du 29 octobre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
Fait maison	

Commune de NASSANDRES SUR RISLE

Restaurant scolaire
1 rue Jules Ferry

Menu de la semaine
Du 30 novembre au 04 décembre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

NOV/DEC	*Entrée*	*Plat de résistance*	*Accompagnement*	*Fromage*	*Dessert*
Lundi 30/11	Macédoine vinaigrette 10	Spaghettis semi complets bio carbonara		Camembert bio local 7	Fruits de saison bio locaux
Mardi 01/12		Raviolis végétariens bio	Salade verte bio locale 10	Pont l'Evêque AOP local 7	Crêpes au sucre
Mercredi 02/12	Saucisson sec local	Roti de dinde HVE* locale	Pommes noisettes		Tarte Bourdaloue
Jeudi 03/12	Carottes râpées bio locales 10	Saucisse de Toulouse bio locale	Haricots blancs bio à la tomate bio		Kiwi bio
Vendredi 04/12		Pintade bio locale	Petit pois bio Carottes bio	Tartinable ail et fines herbes locale	Clémentine bio

Menus établis par le chef et validés par la commission du 29 octobre 2026

Liste des allergènes



*HVE : Haute Valeur Environnementale

Biologique
Biologique et local
Local
Biologique et équitable

Fait maison

Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement,
Huile d'olive pour la cuisson,
Huile de tournesol pour la friture.
Le sucre est bio et équitable