

| LUNDI | | MARDI | | SEMAINE DU 3 AU 9 NOVEMBRE 2025 | | MEXIQUE | | VENDREDI | |
|---|------|---|------|---------------------------------|--|---|------|--|------|
| 3-nov. | | 4-nov. | | | | | | 7-nov. | |
| Céleri mayonnaise | AD | Salade jaune (pâtes, œuf, maïs) | AD | | | Salade de tomate maïs avocat | E AD | Pâté de foie* local (à couper par vos soins) | E AD |
| Riz complet, sauce tomate et fromage (plat complet végétal) | AD | Rôti de porc * | E AD | | | BIO Emincé de volaille BIO, sauce fajitas | E AD | Poisson pané | SV |
| Nuggets au blé | E | Crêpe au fromage BIO (plat) | SV | | | Chili sin carne | SV | Cordon bleu de volaille | E AD |
| Riz complet | E | Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet) | E AD | | | Tortilla de blé | E AD | Frites | EAD |
| Mimolette à la coupe | E AD | <u>Yaourt sucré</u> | E AD | | | Petit fruité BIO | AD | Yaourt sucré BIO | AD |
| Mousse au chocolat | E AD | Madeleine | E AD | | | Ananas frais | E AD | Gâteau du chef au citron | E AD |



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

| SEMAINE DU 10 AU 16 NOVEMBRE 2025 | | | | | | | | | |
|---|---------|----------|----------|--|------|---|------|--|--|
| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | | | | | | |
| 10-nov. | 11-nov. | 13-nov. | 14-nov. | | | | | | |
| <u>Potage aux légumes</u> | AD | 0 | | <u>Carottes râpées</u> | AD | <u>Chou blanc mayonnaise</u> | AD | | |
| | | 0 | | | | | | | |
| <u>Cœur de colin sauce champignons</u> | E AD | 0 | | <u>Tartiflette*</u> (plat complet) | E AD | <u>Coquillettes à l'EDO BIO</u> sauce tomate (plat complet) | E AD | | |
| | | 0 | | <u>Tartiflette sans viande</u> (plat complet) | SV | | | | |
| | | 0 | | | | | | | |
| <u>Butternut et pommes de terre</u> | AD | 0 | | | | | | | |
| <u>Semoule</u> | E | 0 | | | | | | | |
| <u>Petit suisse aromatisé</u> | E AD | 0 | | | | <u>Meule de Bray BIO</u> | E AD | | |
| | | 0 | | | | | | | |
| <u>Fruit BIO</u> | E AD | 0 | | <u>Compote pomme banane en poche</u> (EGALIM) | E AD | <u>Fruit</u> | E AD | | |
| | | 0 | | <u>Fondu président et coupelle pomme</u> | E AD | | | | |



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 17 AU 23 NOVEMBRE 2025



LUNDI

17-nov.

MARDI

18-nov.

VENDREDI

21-nov.

20-nov.

| | | | | | | | | | |
|------------------------------------|------|---|------|--|--|---|------|---------------------------------|------|
| <u>Terrine de campagne* locale</u> | AD | <u>Crudités BIO vinaigrette</u> | E AD | | | <u>Salade verte</u> | AD | <u>Potage aux légumes</u> | AD |
| <u>Pilon de poulet grillé</u> | E AD | <u>Cœur de colin sauce Andalouse</u> | E AD | | | <u>Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP</u> | E AD | <u>Flan de lentilles corail</u> | |
| <u>Poisson pané</u> | SV | | | | | <u>Steak végétal (protéine de poix)</u> | SV | <u>Beignets de calamars</u> | E AD |
| <u>Haricots verts BIO</u> | E AD | <u>Semoule</u> | 70 | | | <u>Chou-fleur BIO béchamel</u> | | <u>Frites</u> | |
| | | <u>Mélange de légumes oriental</u> | 30 | | | | | | |
| <u>Fromage bûchette</u> | E AD | | | | | <u>Emmental à la coupe</u> | E AD | <u>Camembert</u> | E AD |
| <u>Donut sucré</u> | E AD | <u>Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits</u> | E AD | | | <u>Pêche au sirop (en boîte)</u> | E AD | <u>Fruit BIO</u> | E AD |
| | | <u>Petit suisse aromatisé et madeleine</u> | AD | | | | | | |



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 24 AU 30 NOVEMBRE 2025

| LUNDI | | MARDI | | JEUDI | | VENDREDI | | |
|--|---------|---|---------|-------|---|----------|--|------|
| | 24-nov. | | 25-nov. | | 27-nov. | | 28-nov. | |
| Potage aux légumes | AD | Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins) | AD | | Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate) | AD | Chou rouge à l'orange | AD |
| Coquillettes au jambon* (plat complet) | E AD | Dos de colin sauce Aurore | SV | | Poisson pané | E AD | <u>Langue de bœuf sauce charcutière</u> | E AD |
| Pâtes aux légumes (aireaux, champignon, petits pois) (plat complet végétal) | SV | Rôti de porc braisé* | E AD | | | | Colin meunière | SV |
| | | Carottes | E AD | | Haricots verts BIO | E AD | Pommes vapeur | E AD |
| Yaourt sucré | E | Emmental à la coupe | E AD | | | | Fondu Président | E AD |
| Camembert | AD | | | | | | | |
| Purée de pommes BIO | AD | Fruit BIO | E AD | | Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot | E AD | Gâteau au yaourt du chef | E AD |
| Madeleine marbrée | E | | | | Petit moulé nature et fruit | E AD | | |



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place