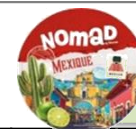


SEMAINE DU 3 AU 9 NOVEMBRE 2025



MEXIQUE

LUNDI

3-nov.












MARDI

4-nov.

6-nov.

VENDREDI

7-nov.

Céleri mayonnaise	AD	 Salade jaune (pâtes, œuf, maïs)	AD			 <u>Salade de tomate maïs avocat</u>	E AD	 <u>Pâté de foie* local (à couper par vos soins)</u>	E AD
								Pommes de terre vinaigrette	SV
 <u>Riz complet, sauce tomate et fromage (plat complet végétal)</u>	AD	 <u>Rôti de porc *</u>	E AD			 <u>Emincé de volaille BIO. sauce fajitas</u>	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	 <u>Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)</u>	E AD			<u>Tortilla de blé</u>	E AD	Frites	EAD
<u>Mimolette à la coupe</u>	E AD	<u>Yaourt sucré</u>	E AD			 <u>Petit fruité BIO</u>	AD	 Yaourt sucré BIO	AD
Mousse au chocolat	E AD	Madeleine	E AD			<u>Ananas frais</u>	E AD	 <u>Gâteau du chef au citron</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 10 AU 16 NOVEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

JEUDI




















VENDREDI

10-nov.

11-nov.

13-nov.

14-nov.

 Potage aux légumes	AD	<u>0</u>				 Carottes râpées	AD	 Chou blanc mayonnaise	AD
		0							
 Cœur de colin sauce champignons	E AD	<u>0</u>				 Tartiflette* (plat complet) 	E AD	 Coquillettes à l'EDO BIO  sauce tomate (plat complet) 	E AD
		0				 Tartiflette sans viande (plat complet) 	SV		
		0							
 Butternut et pommes de terre 	AD	<u>0</u>							
 Semoule	E	0							
Petit suisse aromatisé	E AD	<u>0</u>						 Meule de Bray BIO 	E AD
		0							
 Fruit BIO	E AD	<u>0</u>				 Compote pomme banane en poche (EGALIM) 	E AD	Fruit	E AD
		0				Fondu président et coupelle pomme	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

MARDI















VENDREDI

17-nov.

18-nov.

20-nov.

21-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		24-nov.	MARDI		25-nov.	JEUDI		27-nov.	VENDREDI		28-nov.
 Potage aux légumes	AD		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	AD		 Salade de pâtes multicolores (torti, mais, 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		 Langue de bœuf sauce charcutière	E AD	
 Pâtes aux légumes poireaux, 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