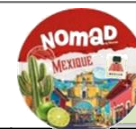


SEMAINE DU 3 AU 9 NOVEMBRE 2025



MEXIQUE

LUNDI

3-nov.











MARDI

4-nov.

6-nov.

VENDREDI

7-nov.

Céleri mayonnaise	AD	<u>Potage à la tomate</u>	AD			<u>Salade de tomate maïs avocat</u>	AD	<u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	E AD
								Betteraves vinaigrette	SP
 <u>Riz complet, sauce tomate et fromage</u> (plat complet végétal)	AD	 <u>Rôti de porc *</u>	E			 Chili sin carne	E AD	 <u>Brandade de poisson</u> (plat complet)	E AD
Nuggets au blé	E	 Crêpe au fromage BIO (plat)	AD SP						
Riz complet	E	 <u>Trio de légumes d'hiver</u> (pdt, carotte, navet)	E AD			<u>Tortilla de blé</u>	E AD		
<u>Mimolette à la coupe</u>	E AD	<u>Yaourt sucré</u>	E AD			 <u>Petit fruité BIO</u>	E AD	 Yaourt sucré BIO	AD
<u>Mousse au chocolat</u>	E AD	Madeleine	E AD			<u>Ananas frais</u>	E AD	 <u>Gâteau du chef au citron</u>	E AD
		 <u>Purée de pommes BIO</u>							



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>				 Crudités BIO vinaigrette	AD	 Chou blanc mayonnaise 	AD
		0							
 Émincé de poulet au paprika	E AD	<u>0</u>				 Tartiflette* (plat complet) 	E AD	 Coquillettes à l'EDO BIO  sauce tomate (plat complet) 	E
		0				 Tartiflette sans viande (plat complet) 	SP	Feuilleté au chèvre	AD
 Butternut  et pommes de terre	E AD	<u>0</u>						 Coquillettes	AD
		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	Gélifié vanille	E AD
		0				Fondu président et coupelle pomme	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



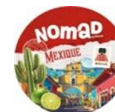
Les produits biologiques

* 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.

 Potage aux légumes	AD	 Houmous du chef	AD			Salade verte	AD	 Potage aux légumes	AD
 Pilon de poulet grillé	E AD	Boulettes végétales tomate mozzarella	E AD			 Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP	E AD	 Flan de lentilles corail	AD
						 Rôti de bœuf	SP	Beignets de calamars	E
 Haricots verts BIO	AD	 Semoule	E			 Chou-fleur BIO béchamel	E AD	Blé	E AD
Pommes rissolées	E	Mélange de légumes oriental	AD						
Fromage bûchette	E AD					Emmental à la coupe	A	Camembert	E
						Petit suisse aromatisé	E	Yaourt sucré	AD
Donut sucré	E AD	 Crème dessert au chocolat de la ferme du vieux puits	E AD			Pêche au sirop (en boîte)	E AD	Liégeois vanille	E AD
		Petit suisse aromatisé et madeleine	AD						



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.	MERCREDI	26-nov.	JEUDI	27-nov.	VENDREDI	28-nov.
 Potage aux légumes	AD	<u>Macédoine mayonnaise</u>	SP			 Potage Saint Germain	AD	 Crudités BIO vinaigrette	AD
		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	E AD						
 Coquillettes au jambon* (plat complet)	E AD	 Dos de colin sauce Aurore	SP			Croquettes de maïs	E AD	Colin meunière	E AD
 Pâtes aux légumes (poireaux, champignon, petits pois) (plat complet végétal)	SP	 Rôti de porc braisé*	E AD						
		<u>Frites</u>	E AD			 Lentilles cuisinées	E AD	 Pommes vapeur	E AD
<u>Yaourt sucré</u>	E AD	<u>Emmental à la coupe</u>	AD					Petit moulé nature	E AD
Madeleine marbrée	E AD	 Fruit BIO	E AD			 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot	E AD	 Gâteau au yaourt du chef	E AD
						Petit moulé nature et fruit	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