

LUNDI	MARDI	SEMAINE DU 3 AU 9 NOVEMBRE 2025				VENDREDI	
3-nov.	4-nov.			MEXIQUE		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 (à couper par vos soins)</u>	E AD
						Betteraves vinaigrette	SP
Riz complet, sauce tomate et fromage (plat complet végétal)	AD	<u>Rôti de porc *</u>	E	<u>Chili sin carne</u>	E AD	<u>Brandade de poisson (plat complet)</u>	E AD
Nuggets au blé	E	<u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>	AD SP				
Riz complet	E	<u>Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)</u>	E AD	<u>Tortilla de blé</u>	E AD		
Mimolette à la coupe	E AD	<u>Yaourt sucré</u>	E AD	<u>Petit fruité BIO</u>	E AD	<u>Yaourt sucré BIO</u>	AD
Mousse au chocolat	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.							14-nov.
 Potage aux légumes 	AD	0		 Crudités BIO vinaigrette	AD	 Chou blanc mayonnaise 	AD	
 Émincé de poulet au paprika	E AD	0		 Tartiflette* (plat complet)	E AD	 Coquillettes à l'EDO BIO  sauce tomate (plat complet)	E	
				 Tartiflette sans viande (plat complet)	SP	Feuilleté au chèvre	AD	
 Butternut et pommes de terre	E AD	0				 Coquillettes	AD	
Petit suisse aromatisé	E AD	0				 Meule de Bray BIO	E AD	
 Fruit BIO	E AD	0		 Compote pomme banane en poche (EGALIM)	E AD	Gélifié vanille	E AD	
				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

17-nov.

MARDI

18-nov.

VENDREDI

21-nov.

20-nov.

 <u>Potage aux légumes</u>	AD	 <u>Houmous du chef</u>	AD			<u>Salade verte</u>	AD	 <u>Potage aux légumes</u>	AD
 <u>Pilon de poulet grillé</u>	E AD	<u>Boulettes végétales tomate mozzarella</u>	E AD			 <u>Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP</u>	E AD	 <u>Flan de lentilles corail</u>	AD
						 <u>Rôti de bœuf</u>	SP	<u>Beignets de calamars</u>	E
 <u>Haricots verts BIO</u>	AD	 <u>Semoule</u>	E			 <u>Chou-fleur BIO béchamel</u>	E AD	<u>Blé</u>	E AD
<u>Pommes rissolées</u>	E	<u>Mélange de légumes oriental</u>	AD						
<u>Fromage bûchette</u>	E AD					<u>Emmental à la coupe</u>	A	<u>Camembert</u>	E
						<u>Petit suisse aromatisé</u>	E	<u>Yaourt sucré</u>	AD
<u>Donut sucré</u>	E AD	 <u>Dessert au chocolat de la ferme du vieux puits</u>	E AD			<u>Pêche au sirop (en boîte)</u>	E AD	<u>Liégeois vanille</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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
 Potage aux légumes AD	Macédoine mayonnaise SP		 Potage Saint Germain AD	 Crudités BIO vinaigrette AD
 Coquillettes au jambon* (plat complet)	 Dos de colin sauce Aurore E AD	 Croquettes de maïs E AD		Colin meunière E AD
 Pâtes aux légumes (saucisse, champignon, petits pois) (plat complet végétal)	 Rôti de porc braisé* E AD			
	Frites E AD		 Lentilles cuisinées E AD	 Pommes vapeur E AD
Yaourt sucré E AD	Emmental à la coupe 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