

Menus Restaurant Scolaire

Du lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES	CAROTTES RÂPÉES	MACÉDOINE MAYONNAISE AU THON	ŒUF DUR ET MAYONNAISE	TABOULÉ
CORDON BLEU DE VOLAILLE	POULET RÔTI AU JUS 	HACHÉ AU BŒUF SAUCE POIVRE	 CHIPOLATAS GRILLÉES AU JUS	PAVÉ DE POISSON BLANC MSC  DIEPPOISE
PETITS POIS	FRITES FRAICHES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PÂTES	ÉPINARDS / RIZ
MADELEINE 	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS 	SAINT PAULIN	PETIT SUISSE SUCRÉ	 VACHE QUI RIT
YAOURT AROMATISÉ 	  FRUIT FRAIS	 YAOURT VANILLE	 COMPOTE DE POMMES	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VELOUTÉ DE POTIRON		 CÉLERI RÉMOULADE	 CAROTTES RÂPÉES	 SAUCISSON À L'AIL
  JAMBON SAUCE CHARCUTIÈRE		LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	 LASAGNE DE LÉGUMES	 GRATINÉ DE POISSON AU FROMAGE
 LENTILLES CUISINÉES		PURÉE DE POMMES DE TERRE	PETIT SUISSE SUCRÉ	 BROCOLIS / SEMOULE
 YAOURT SUCRÉ		CHANTENEIGE		 EDAM
 MADELEINE		 PURÉE DE POMMES POIRES	 CAKE ORANGE CANNELLE	 FRUIT FRAIS

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

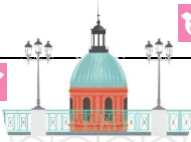
Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 

Du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE BASQUE (POMMES DE TERRE, TOMATES, THON)	ŒUF DUR ET MAYONNAISE	SALADE CHEF (TOMATES, BETTERAVES RÂPÉES, MAÏS FROMAGE)	COLESLAW	 PIZZA AU FROMAGE
 FILET DE POULET VALLÉE D'AUGE	RÔTI DE PORC AUX OIGNONS 	HACHÉ DE VEAU AU POIVRE	  CASSOULET KNACK / AIL	 DOS DE COLIN VELOUTÉ DE PETITS LÉGUMES
HARICOTS BEURRE / RIZ  	PETITS POIS CAROTTES 	 MACARONIS		PURÉE DE PATATE DOUCE
PETIT BEURRE BISCUIT 	MIMOLETTE	 EMMENTAL	PETIT SUISSE SUCRÉ	 VACHE QUI RIT
YAOURT AROMATISÉ 	  FRUIT FRAIS	 CRÈME DESSERT CHOCOLAT	GÂTEAU BASQUE	PURÉE DE POMMES BANANES 

Du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES	 CAROTTES RÂPÉES	 SALADE DE PÂTES AUX LÉGUMES	SALADE DE RIZ TOMATES MAÏS POIVRONS VINAIGRETTE	 ROSETTE TRANCHÉ
  SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE	PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE POIVRON	 POULET RÔTI AU JUS		BEIGNETS AU CALAMAR SAUCE KETCHUP
LENTILLES CUISINÉES 	HARICOTS VERTS / PÂTES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	HACHIS PARMENTIER	 ÉPINARDS BÉCHAMEL / POMMES DE TERRE EN QUARTIERS
GOUDA 	CANTAFRAIS	 CARRÉ TOUTE PROVENANCE	 SAINT PAULIN	 YAOURT SUCRÉ
YAOURT FRUITS MIXÉS FRAISE 	 YAOURT VANILLE	ÎLE FLOTTANTE CRÈME ANGLAISE	  FRUIT FRAIS	 GÂTEAU AU YAOURT

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien