MENUS SCOLAIRES

du 02 au 06 novembre

SEMAINE 45	LUNDI 02/11/26	MARDI 03/11/26	MERCREDI 04/11/26	JEUDI 05/11/26	VENDREDI 06/11/26
ENTREE		Salade de pomme de terre / Maïs	Salade de carottes râpées vinaigrette	Salade verte bio local	
PLAT	Roti de porc au jus	Œuf façon florentine et Gratin de Blettes bio	Emincé de volaille à la crème	Spaghettis à la bolognaise bio emmental	Blanquette de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Pommes Duchesse		Purée de potimarron bio		Risotto aux petits légumes bio local
FROMAGE	Fromage frais bio				Fromage bio
DESSERT	Salade de fruits frais	Crème au chocolat	Yaourt brassé aromatisé	Panacotta d'Halloween maison	Compote de fruits bio
GOUTER			Fruits de saison Madeleine / chocolat		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien

MENUS SCOLAIRES

du 9 au 13 novembre

SEMAINE 46	LUNDI 09/11/26	MARDI 10/11/26	MERCREDI 11/11/26	JEUDI 12/11/26	VENDREDI 13/11/26
ENTREE	Œuf Mimosa	Mousse de Betteraves bio et Gressins		Salade d'endives vinaigrette	Salade verte bio local vinaigrette
PLAT	Steak fromagé	Cassoulet Saucisse de Toulouse et Haricots blancs bio		Sauté de dinde aux champignons	Lasagnes de la mer
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes de saison et poireaux bio			Purée de patates douces bio	
FROMAGE				Fromage	Fromage bio
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc vanille bio		Banane au chocolat	Fruit de saison

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien

MENUS SCOLAIRES

du 16 au 20 novembre

SEMAINE 47	LUNDI 16/11/26	MARDI 17/11/26	MERCREDI 18/11/26	JEUDI 19/11/26	VENDREDI 20/11/26
ENTREE	Salade de chou fleurs bio vinaigrette	Terrine de campagne	Poireaux bio local à la vinaigrette	Salade de fenouils rapés sauce au yaourt	Salade verte bio local vinaigrette
PLAT	Raviolis bio au fromage à la sauce tomate et légumes de saison	Escalope de poulet à la crème	Bœuf bio aux petits oignons	Chili con carne	Couscous de la mer (Poisson blanc, épices, pois chiche, légumes de saison)
ACCOMPAGNEMENT		Gratin de blettes bio et Blé au beurre	Purée de pommes de terre gratinée à l'emmental		
FROMAGE				Fromage bio	Fromage Frais
DESSERT	Fruit de saison	Salade de fruits	Crème dessert bio	Compote de fruits bio	Eclair au chocolat
GOUTER			Suisse nature Pain - chocolat		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien

MENUS SCOLAIRES

du 23 au 27 novembre

SEMAINE 48	LUNDI 23/11/26	MARDI 24/11/26	MERCREDI 25/11/26	JEUDI 26/11/26	VENDREDI 27/11/26
ENTREE		Salade verte bio local vinaigrette + dés feta	Salade d'agrumes	Coleslaw	Salade de betteraves bio local vinaigrette
PLAT	Sauté de dinde à l'ail	Cordons bleus	Côte de porc bio grillée au jus brun	Lasagnes végétariennes (butternut bio local)	Poisson blanc à l'oseille
ACCOMPAGNEMENT	Epinards bio local persillés à la crème	Poêlée campagnarde (Chou bio local, carottes, petits	Flageolets à l'échalote		Purée de pommes de terre
FROMAGE	Yaourt nature		Fromage frais		Fromage
DESSERT	Salade de fruits	Compote de fruits bio	Fruit de saison	Fromage blanc et miel	Fruit de saison
GOUTER			Compote de fruits Pain au lait		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien

MENUS SCOLAIRES

du 30 novembre au 04 décembre

SEMAINE 49	LUNDI 30/11/26	MARDI 01/12/26	MERCREDI 02/12/26	JEUDI 03/12/26	VENDREDI 04/12/26
ENTREE		Pizza au fromage maison		Radis au beurre	Salade verte bio local Vinaigrette
PLAT	Sauté de Porc bio au jus	Bœuf bourguignon bio aux carottes	Curry de chou fleurs bio local et pois chiche	Emincé de dinde à l'oriental	Poisson blanc aux épices douces et lait de coco
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de Blettes bio local à la sauce tomate et coquillettes		Riz pilaf	Céréales Gourmandes	Purée de Panais bio local gratinée
FROMAGE	Yaourt nature bio		Fromage frais	Fromage	
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Compote bio	Beignet aux pommes
GOUTER			Pain – confiture compote		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien

MENUS SCOLAIRES

du 07 au 11 décembre

SEMAINE 50	LUNDI 07/12//26	MARDI 08/12/26	MERCREDI 09/12/26	JEUDI 10/12/26	VENDREDI 11/12/26
ENTREE	Salade de lentilles vertes	Coleslaw		Salade verte et dés emmental	Salade composée
PLAT	Crêpe au fromage	Emincé de volaille au jus	Soupe au pistou *Légumes de saison bio local* et coquillettes	Gardianne de Taureau de Camargue bio	Poêlée de la mer
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes de saison (Chou / carottes bio local)	Polenta à la tomate gratinée au chèvre		Pommes de terre vapeur	Fondue de poireaux bio local et riz
FROMAGE			Fromage Frais		
DESSERT	Compote de fruits bio	Fruit de saison	Crème dessert	Fruits au sirop	Flan à la vanille
GOUTER			Fruits de saison Madeleine		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien

MENUS SCOLAIRES

du 14 au 18 décembre

SEMAINE 51	LUNDI 14/12/26	MARDI 15/12/26	MERCREDI 16/12/26	JEUDI 17/12/26	VENDREDI 18/12/26
ENTREE		Salade de Mais et dés de feta	Salade verte vinaigrette et des emmental	MENU DE NOEL 	Salade verte bio local vinaigrette
PLAT	Chipolatas bio	Escalope de Poulet aux herbes de Provence	Emincé de porc bio au jus brun		Lasagnes végétariennes au butternut bio local (emmental)
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de Petits pois et navets bio local	Chou pommé bio local braisé et pommes de terre	Gratin de blettes bio local (emmental)		
FROMAGE	Fromage frais				
DESSERT	Salade de fruits frais	Compote	Fruit de saison		Yaourt aromatisé à la vanille
GOUTER			Suisse nature Pain - chocolat		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien