

Restaurant scolaire Menus du mois de Novembre 2025

		Du 3 au 7 novembre		Du 10 au 14 novembre		Du 17 au 21 novembre		Du 24 au 28 novembre
	V	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette de framboises	V	Salade de pommes de terre	V O	Terrine de campagne / Terrine de fondant aux 3 légumes (Régime sans viande et sans porc)	V	Mousson de canard / Crêpe au fromage (Régime sans viande)
			V	Croque au fromage	0	Rosbeef marengo / Boulettes végétariennes tomate mozzarella (Régime sans viande)		Acras de morue
Lundi		Gratin de coquillettes au poisson MSC (plat complet)	V	Printanière de légumes	V	Gratin de brocolis BIO	V	Petits pois
		Camembert à la coupe		Petit suisse nature		Tomme grise à la coupe		Petit suisse nature
		Liégeois vanille		Pomme BIO		Kiwi		Marmelade d'Automne maison (pommes BIO)
	V	Taboulé à base de semoule BIO			V	Carottes râpées	V	Salade multifeuille
	V	Tarte au fromage			V	Roulé au fromage		Steak haché sauce barbecue / Sauce bolognaise gétale aux pépites de lingots BIO (Régime sans viande)
Mardi	V	Carottes		FERIÉ	V	Lentilles BIO Local	V	Macaronis BIO
		Petit suisse aux fruits				Fromage blanc		Emmental à la coupe
		Kiwi				Cocktails de fruits au sirop		Clémentine
	V	Cœur de laitue	V	Chou blanc à la vinaigrette	V	Poireau cuit à la vinaigrette	V	Salade de riz BIO
		Tartiflette (plat complet)	0	Rôti de porc au thym / Pané de blé emmental et épinards (Régime sans viande et sans porc)	00	Jambon grillé / Omelette sauce milanaise (Régime sans viande et sans porc)	V	Quenelle nature sauce à la forestière
Jeudi	V	Tartiflette forestière (Régime sans viande et sans porc) (plat complet)	V	Purée de butternut	V	Purée de pommes de terre	V	Epinards béchamel
		Saint-Môret BIO		Yaourt BIO au sucre de canne		Vache qui rit		Yaourt Local circuit-court
		Pomme cuite à la gelée de groseille		Eclair au chocolat		Orange BIO		Banane
Vendredi		Céleris rémoulade	V	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	V	Salade de perles aux 3 couleurs	V	Salade coleslaw
	0 🛭	Sauté de volaille sauce estragon / Nuggets de blé (Régime sans viande)		Quenelle de carpe sauce Nantua		Poisson pané	0	Cheeseburger / Finger à la mozzarella (Régime sans viande)
	V	Chou-fleur à la mimolette	P	Riz BIO jaune	V	Haricots verts en persillade	V	Potato Wedges
		Yaourt local circuit court		Saint Nectaire à la coupe AOP		Rondelé nature BIO		Cheddar à la coupe
		Moelleux aux framboises maison (œufs BIO)		Clémentine		Nappé au caramel		Brownies maison à base d'œufs BIO

Légende
Origine de nos viandes
Plat sans viande
Plat avec du porc
Plat végétarien
Anniversaire du mois

Prestataire de restauration collective : RPC

