



DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2025

MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CHILI SIN CARNE	SALADE DE POIS CHICHES	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON
PÂTES À LA CARBONARA	Le Mexique RIZ IGP CRÉOLE	SAUTÉ DE PORC IGP	SEMOULE BIO
FRUIT DE SAISON LOCAL	TOMME NOIRE	CAROTTES BRAISÉES	BRIE BIO
	DONUTS	COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
STEAK HACHÉ		BOULETTES VÉGÉTARIENNES THAÏ	FRIAND AU FROMAGE
POMMES PAILLASSON		GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	FILET DE POISSON MSC
GOUDA BIO	FÉRIÉ	ST PAULIN	ÉPINARDS
FRUIT DE SAISON BIO		BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON LOCAL
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
TARTE AU FROMAGE	POULET RÔTI	SALADE DE RIZ IGP	CARBONARA DE LA MER MSC
OMELETTE	CHOU ROMANESCO	RÔTI DE PORC IGP	PÂTES
PETITS POIS AU JUS	TOMME NOIRE	POÊLÉE DE LÉGUMES	YAOURT NATURE BIO
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	CRÈME CARAMEL
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
SAUTÉ DE DINDE	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	CHIPOLATA	SALADE DE PÂTES
RIZ IGP PILAF	TORTELLINIS	POTIMARRON RÔTI	GRATIN DE POISSON MSC
CANTAL	À LA SAUCE TOMATE	EMMENTAL BIO	BROCOLIS AUX OIGNONS
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME AUX OEUFS	FRUIT DE SAISON LOCAL	COOKIE
lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 décembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	STEAK HACHÉ	CÉLERI RÉMOULADE	CALAMARS À LA ROMAINE
TARTIFLETTE	BOULGOUR BIO	PÂTES À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE	PURÉE DE POTIRON
(POMMES DE TERRE LOCALES)	MIMOLETTE	COMPOTE DE FRUITS	ST NECTAIRE AOP
FLAN AU CARAMEL	CRÈME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO
lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
SAUCISSE DE TOULOUSE	SEGMENTS DE POMELOS	QUENELLES ST JEAN (LOCALES)	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
LENTILLES IGP	PILONS DE POULET	HARICOTS VERTS BIO	FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE
BRIE	POMMES DE TERRE VAPEUR	TOMME NOIRE	PÂTES
COCKTAIL DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON LOCAL
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	MERGUEZ	MENU DE NOËL	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH
GALETTE VÉGÉTALE	POTIMARRON RÔTI	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST	COEUR DE BLÉ BIO
BROCOLI GRATINÉ	ST PAULIN	ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN	CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	POMMES PIN	LIÉGEOIS CHOCOLAT
		BÛCHE DE NOËL ET CLÉMENTINES	

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92