



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHÉLOIS

du 03 novembre au 19 décembre 2025



Balade en forêt					Saint-Nicolas				
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre	lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
SALADE VERTE ET CROUTONS	BETTERAVE ROUGE BIO	SALADE NICOISE	Carottes râpées	PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVE ROUGE BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SAMOUSSA	Rillettes de thon
LASAGNES DE SAUMON MSC	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE	Émincé de volaille à la crème et aux champignons	BOULETTES VÉGÉTARIENNES AUX QUATRES ÉPICES	BLANQUETTE DE VOLAILLE	RAVIOLES AU FROMAGE	OMELLETTE	FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH	Carbonnade de boeuf aux épices
TOMME BLANCHE (À PORTIONNER)	PUREE DE POMMES DE TERRE FAÇON ALIGOT	CAROTTES VICHY	Gratin de pomme de terre et chou-fleur	LEGUMES À COUSCOUS	RIZ BIO	ET FROMAGE RÂPÉ	CAROTTES SAUTÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	Pommes campagnardes
POMME BIO	KIRI	CAMEMBERT (À PORTIONNER)	Fromage	BÛCHE DE CHEVRE (À PORTIONNER)	CHANTENEIGE BIO	FRUIT DE SAISON	EMMENTAL (À PORTIONNER)	TOMME GRISE (À PORTIONNER)	Fromage
	FROMAGE BLANC SUCRE BIO LOCAL	LIEGEOIS À LA VANILLE	Fruit de saison	COMPOTE DE POMMES BIO BISCUITÉE DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL BIO LOCAL		LAITAGE	FRUIT DE SAISON	Panna cotta aux brisures de spéculoos
MENU ALLEMAND									
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre	lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	FÉRIÉ	NEMS	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES CITRONNÉES	CAKE AU THON	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE
AIGUILLETES DE POULET PANÉ ET KETCHUP		HACHÉ DE POULET ET KETCHUP	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	CHOUCROUTE GARNIE	SAUTÉ DE PORC AU CHORIZO	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	MOUSSAKA	OMELETTE FRAICHE	AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS ET À LA CRÈME
PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE		POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE	SAUCE CRÈME	CHOUKUCHEN (GÂTEAU AU FROMAGE BLANC)	POELÉE DE LÉGUMES	COQUILLETES		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ BIO
EDAM		VACHE QUI RIT	FROMAGE RÂPÉ		CAMEMBERT (À PORTIONNER)	MAASDAM BIO (À PORTIONNER)	FROMAGE	SAMOS	PETIT MOULÉ
FRUIT DE SAISON		LAITAGE	YAOURT AUX FRUITS		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	SALADE DE FRUITS	COMPOTE DU CHEF
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre	lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE	COEUR DE PALMIER	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CAKE DU CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE	COLESLAW	SALADE VERTE AUX CROUTONS	Menu de Noël	Ce midi, on a RDV À LA CANTINE! *Repas De Vacances Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler! Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des biens produits en stock : un repas malin pour consommer tout ce qui n'attend pas le retour de tes vacances!
AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME	QUICHE AUX FROMAGES	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	BOUDIN BLANC LOCAL SAUCE CHAMPIGNON	POISSON MEUNIERE MSC	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	HACHIS PARMENTIER	POISSON BLANC SAUCE HOLLANDAISE		
PETITS POIS CAROTTES		ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	PETITS POIS CAROTTES	SAINT MORÊT	SEMOULE BIO AU JUS		
COULOMMIERS (À PORTIONNER)	KIRI	FROMAGE	VACHE PICON	MIMOLETTE (À PORTIONNER)	BRIE (À PORTIONNER)		TOMME NOIRE (À PORTIONNER)		
BANANE BIO	CREME DESSERT PRALINÉ	PETITS SUISSES AUX FRUITS	BROWNIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	FRUIT AU SIROP		
Happy "Thanksgiving"									
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre					
SALADE VERTE	HARICOTS VERTS EN SALADE	PIÉMONTAISE	Coleslaw vinaigrette	SALADE DE PÂTES					
POTIFLETTE	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRONNÉE	BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES	Sauté de volaille sauce aux cranberries	EFFILOCHÉ DE PORC					
	SEMOULE BIO	LEGUMES A COUSCOUS	Purée de patate douce	BEIGNET DE BROCOLIS					
CRÈME CHOCOLAT BIO LOCAL	SAINT MORET	POINTE DE BRIE (À PORTIONNER)	Cake potiron chocolat	CHANTENEIGE					
	COMPOTE DU CHEF	FROMAGE BLANC		SALADE DE FRUITS					

Préparé par le Chef

Produit labellisé

Produit BIO

Produit local ou régional

L'équipe Api Restauration vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année



Préparé par le Chef



Produit labellisé



Produit BIO



Produit local ou régional

L'équipe Api Restauration vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année

