Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 novembre au 27 novembre 2026

Franche comté

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Taboulé à la semoule bio	Salade de lentilles bio et tomates	Carottes râpées bio vinaigrette	*Salade verte vinaigrette*
Paupiette au veau sauce tomate	Emincé de cuisse de poulet sauce au curry	Gratin de torsades bio pipérade et mozzarella	*Saucisse fumée*
Petits pois CE2 au jus	Haricots verts CE2 persillés		*Pommes de terre et cancoillotte*
Vache qui rit	Tomme noire IGP	Biscuit	*Crème anglaise*
Poire HVE	Yaourt arômatisé	Fromage blanc sucré CE2 de la laiterie de Montoire	*Gateau aux épices*

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Betteraves bio vinaigrette	Potage courgette et fromage fondu	Carottes bio râpées et maïs vinaigrette	Salade batavia CE2 et vinaigrette
Filet de colin MSC et moules sauce citron	Sauté de dinde BBC aux épices du soleil	Nuggets de blé	Lasagnes à la bolognaise
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre	Chou fleur CE2 à la béchamel	au boeuf bio
Yaourt nature sucré bio	Camembert bio	Brie	Edam bio
Pomme HVE	Liégeois au chocolat	Banane bio	Flan nappé caramel

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Céleri bio rémoulade	Potage de légumes bio	Salade de pâtes bio, tomates et vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
Roti issu de porc label Rouge sauce moutarde	Flan MEA et ketchup	Poisson pané MSC et citron	Boulettes de volailles sauce aux épices mexicaines
Riz bio créole	Frites CE2	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Haricots verts CE2 persillés
Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Emmental bio	Biscuit	Vache qui rit
Poire bio	Pomme HVE	Fromage blanc sucré CE2	Flan cuisiné par nos chefs

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Salade batavia CE2 et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Crêpe au fromage	Potage potiron
Brandade	Cordon bleu	Bolognaise de lentilles corail	Rôti issu de porc Label Rouge sauce au thym
de colin MSC	Carottes CE2 persillées	Riz bio créole	Chou fleur CE2 persillé
Gouda bio	Suisse sucré	Fromage de chèvre Romorantin local de la fromagerie Jacquin	Saint Morêt bio
Yaourt aromatisé bio	Orange	Purée de pommes bio locale	Banane bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :

Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local — Produit bio — Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
GlobalG.A.P. = organisation qui
pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnem
IGP = Indication Géographique
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsal

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 30 novembre 2026 au 1er janvier 2027

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Salade de pommes de terre à l'échalote	Betteraves bio vinaigrette	Potage de potimarron	Carottes bio locales et panais râpés vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet sauce curry	Colin MSC sauce homardine	Nuggets de volaille	Chili sin carne
Haricots verts CE2 persillés	Coquillettes bio au beurre	Epinards branches bio et pommes de terre à la béchamel	et son riz bio
Petit Moulé	Camembert bio	Mimolette	Verre de lait bio
Crème dessert vanille	Pomme HVE	Clémentine	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Céleri bio rémoulade	Saucisson à l'ail	Carottes râpées bio vinaigrette	Batavia au maïs
Poisson pané MSC et citron	Paupiette au veau sauce crème	Cocotte de patates douces au lait de coco	Roti issu de porc label Rouge sauce dijonnaise
Tortis bio au beurre	Brocolis CE2 persillés	Semoule bio	Haricots verts CE2 persillés
Emmental bio râpé	Cantal AOP	Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Banane bio	Clémentine	Semoule au lait

Repas de Noël

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Chou blanc local vinaigrette et croûtons	Potage de potimarron	Salade verte CE2 vinaigrette	*Surimi sauce cocktail*
Cordon bleu	Dahl de lentilles bio	Brandade	*Aiguillettes de volaille sauce marron et pain d'épices*
Batonnets de carottes CE2 persillées	Riz bio créole	de colin MSC et saumon MSC	*Pommes sourire*
Brie	Chanteneige bio	Tomme grise	*Clémentine*
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé	Banane bio	*Bûche de Noël chocolat*

lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	jeudi 24 décembre	vendredi 25 décembre
Salade de blé tomates et maïs vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Salade coleslaw	
Sauté de porc sauce moutarde	Tarte au fromage	Tortis bio	
Chou fleur bio persillé	Salade batavia CE2 et vinaigrette	sauce bolognaise au boeuf	Férié
Vache picon	Fromage blanc sucré	Petit moulé ail et fines herbes	
Yaourt arômatisé bio	Pomme HVE	Tarte au chocolat	

mbre	mardi 29 décembre	jeudi 31 décembre	vendredi 01 janvier
e terre	Macédoine mayonnaise	Médaillon de surimi mayonnaise	
nar	Boulettes tomate mozarella sauce tomate	Roti de dinde sauce forestière	Férié
	Semoule bio au jus	Pommes Duchesse	
angé	Chanteneige	Petit cotentin	
lat	Compote pomme poire	Eclair à la vanille	

en détails

définit les bonnes

nentale
Protégée

bie

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :

Les marqueurs Qualité de votre menu Egalir

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local | Produit bio | Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
GlobalG.A.P. = organisation q pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environr
IGP = Indication Géographiqu
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche respon