

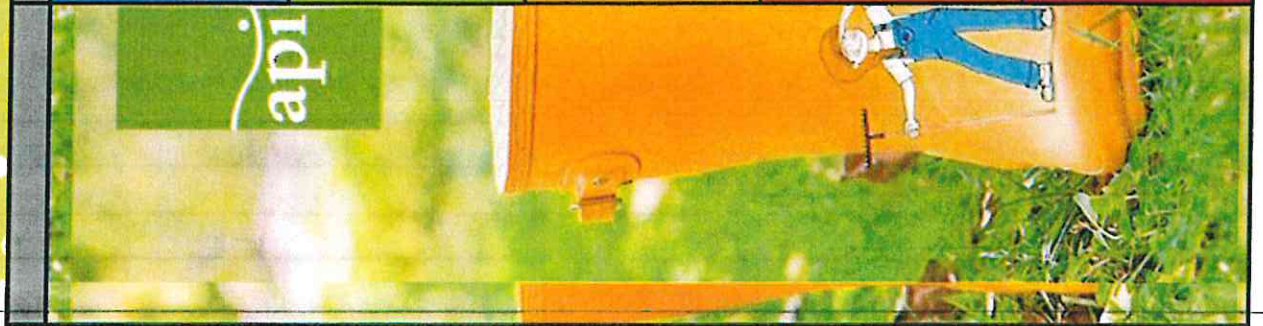
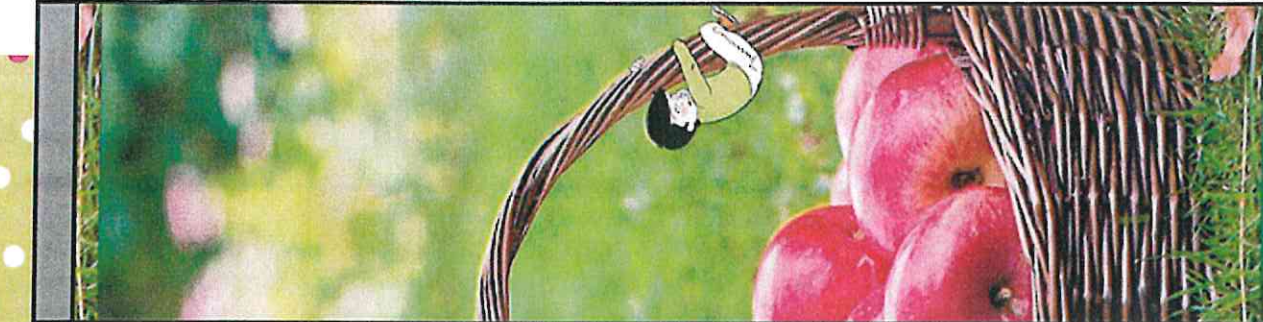
Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / 1er service Du 02/11/2026 au 06/11/2026

Menu tradition

	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette CC bolognaise de lentilles bio Fusilli Bio Emmental Bio râpé Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons	
Mardi	Salade de pommes de terre, maïs, cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet Nuggets végétarien de blé Jardinière de légumes Gouda Bio Banane Bio		
Mercredi			
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf Parmentier de lentilles Bio à la tomate Camembert Bio Clémentine		
Vendredi	Potage de légumes Poisson blanc meunière MSC Pané fromager Brocolis béchamel Verre de lait Bio Gâteau du chef au chocolat		

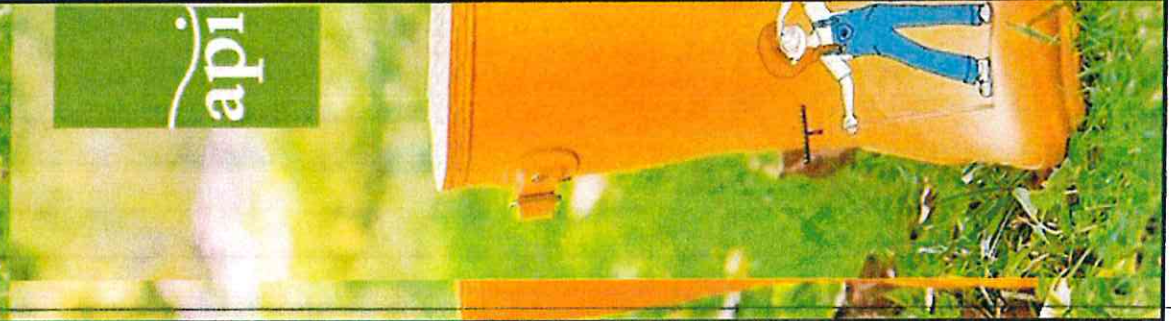
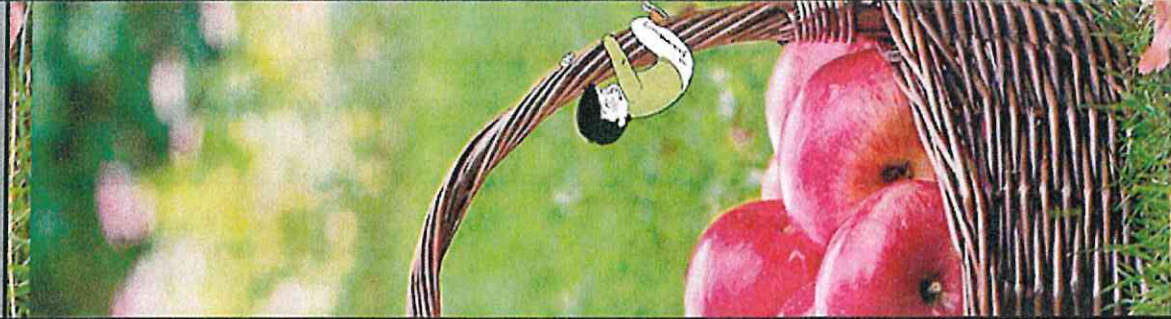
Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / 1er service Du 09/11/2026 au 13/11/2026

Menu tradition

	Lundi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel 🇫🇷 - , chou blanc - Sauce façon remoulade Cassoulet 🇫🇷 /Haricots blanc à la tomate - Saucisse végétale (façon chipot) Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère Pomme Bio 🇫🇷	
	Mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷 Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /Batonnet pané de mozzarella Haricots verts Bio 🇫🇷 Galettes Bio du Mont Saint Michel 🇫🇷 Smoothie pomme vanille	
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - , cornichons /Céleri râpé - Sauce façon remoulade Dos de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Crumble de pesto rosso /Quenelle nature - Sauce tomate Carottes persillées 🇫🇷 Langue de chat Mousse au chocolat au lait /Yaourt aromatisé	
	Vendredi	Crêpe au fromage Dahl de lentilles corail Bio 🇫🇷 Riz Bio Pilaf 🇫🇷 Edam Bio 🇫🇷 Poire Bio 🇫🇷	

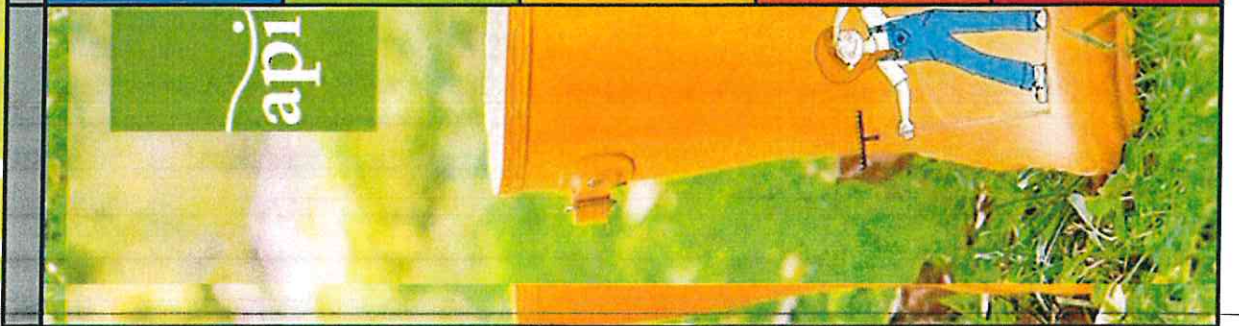
Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / 1er service Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Menu tradition

	Lundi	Pépinettes - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce Marengo /Boulettes végétariennes - Sauce Marengo Haricots verts Bio Emmental Bio Compote fraîche pomme Bio ananas	
	Mardi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel - Vinaigrette Omelette Cake du chef au fromage Petits pois Yaourt nature sucré PurPerche Banane Bio	
	Mercredi		
	Jeudi	Potage de légumes verts (concentré) Pulled pork /Saucisse végétale (façon chipotle) Pommes de terre cubes rissolées Saint Moret Bio Clémentine	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Pavé de merlu MSC - Sauce au curry /Curry de légumes et pois chiche Semoule Bio Suisse fruitée Gâteau au yaourt du chef	

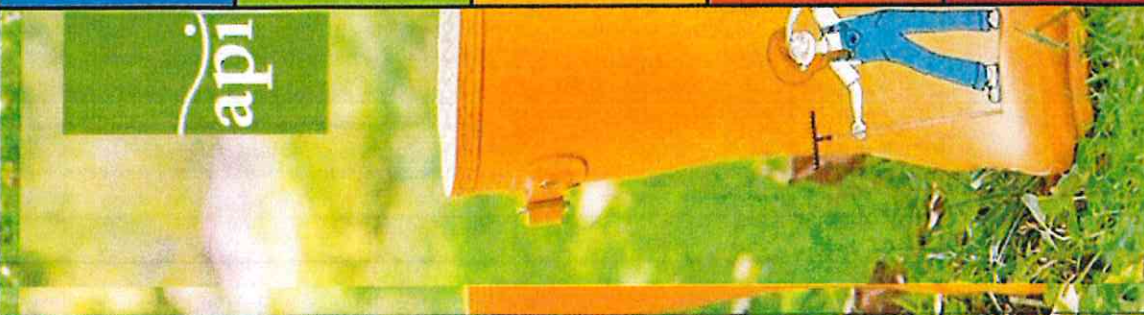
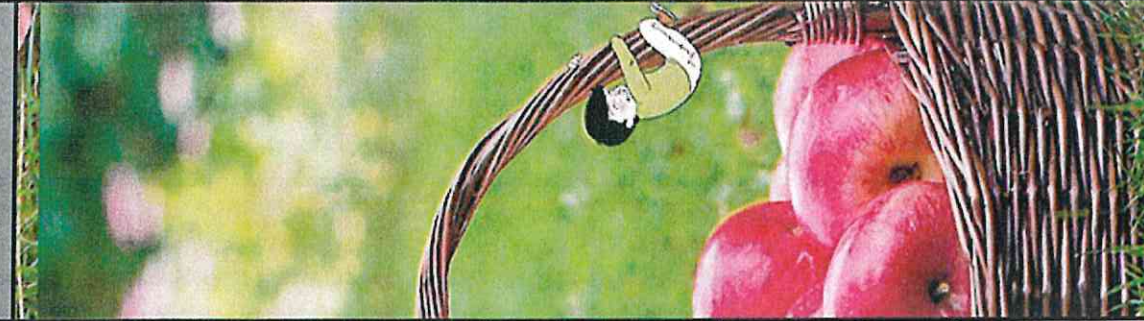
Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / 1er service Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Menu tradition

	Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette émincé de filet de poulet rôti 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé Gratin de potiron Gouda Bio 🇫🇷 Orange Bio 🇫🇷	
	Mardi	Crêpe au fromage Parmentier de lentilles à la tomate Yaourt Bio à la fraise de la Ferme du Brulé 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷	
	Mercredi		
	Jeudi	Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) 🇫🇷 - , oignons frits - , Fromage blanc Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Saucisse végétale (façon chipo) Coquillettes Bio 🇫🇷 , emmental râpé Crème dessert au chocolat	
	Vendredi	Salade vitaminée - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC 🇫🇷 /Pané fromager Épinards à la Béchamel Yaourt sucré Cake au citron du chef 🇫🇷	

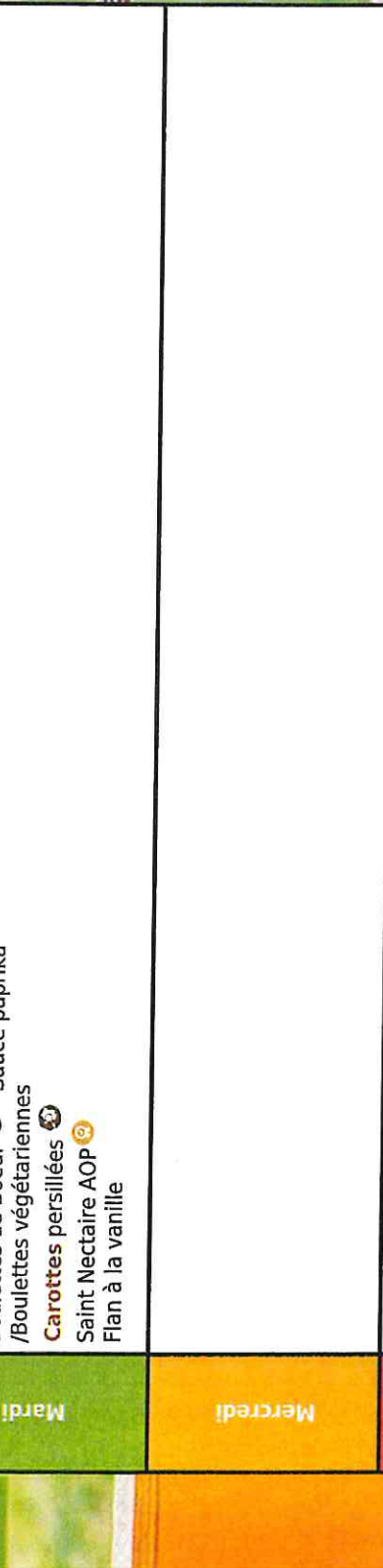
Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / 1er service Du 30/11/2026 au 04/12/2026

Menu tradition

	Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata Camembert Bio  Compote fraîche pomme rhubarbe 	
	Mardi	Taboulé d'hiver () Rôti de dinde CE2  /Omelette Cake du chef au fromage  Chou fleur CE2  - Sauce chasseur Pavé d'Isigny  Pomme Bio 	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Lentilles BIO  - Saucisse de Toulouse grillée /Lentilles BIO  - Saucisse végétale (façon chipo) Chantilly Gâteau invisible du chef aux pommes	
	Vendredi	Cervelas - , cornichons /Crêpe au fromage Filet de limande MSC - Sauce au thym /Quenelle nature - Sauce au thym Pommes de terre vapeur Yaourt Bio nature sucré (Ferme de Brulé)  Kiwi Bio 	

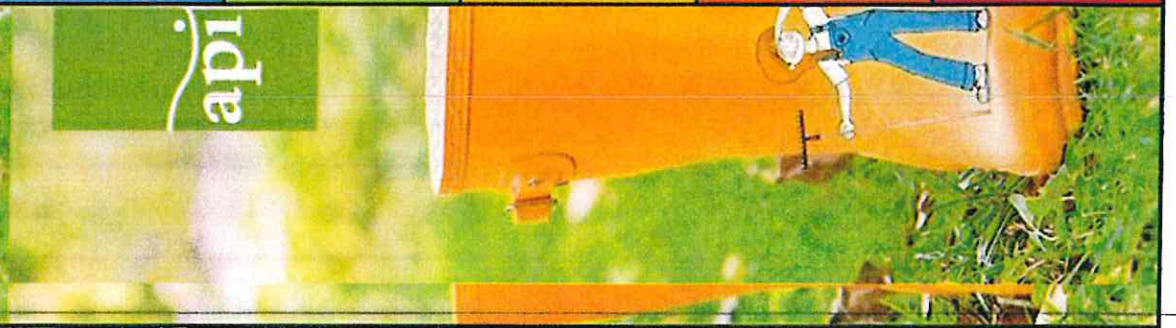
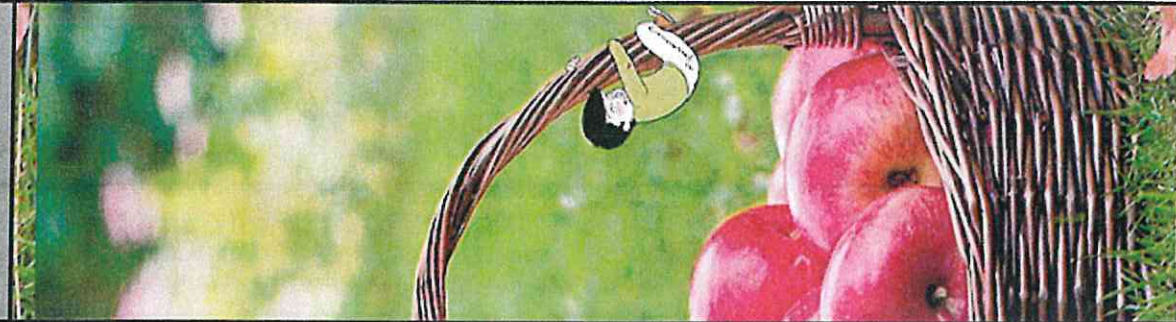
Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / 1er service Du 07/12/2026 au 11/12/2026

Menu tradition

	Lundi	Haricots verts Bio - Vinaigrette Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette , confiture fraise Fromage blanc Bio de la ferme de Béthanie	
	Mardi	Fusilli Bio - Vinaigrette Boulettes de Boeuf - Sauce paprika /Boulettes végétariennes Carottes persillées Saint Nectaire AOP Flan à la vanille	
	Mercredi		
	Jeudi	Chou Fleur - Vinaigrette Timbale de coquillettes Bio à la dinde /Timbale de coquillettes Bio, potiron et cheddar Quétou d'Isigny Orange Bio	
	Vendredi	Potage de potiron Marmite de colin MSC /Curry de légumes et pois chiche Riz de Camargue IGP emmental Bio râpé Cake du chef - , caramel	

Restaurant Scolaire de Bagnoles de l'Orne / 1er service Du 14/12/2026 au 18/12/2026

Menu tradition

	Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce moutarde /Crêpe au fromage Haricots verts Bio 🇫🇷 Madeleine Jeannette 🇫🇷 Yaourt aromatisé	
	Mardi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel 🇫🇷 - Vinaigrette Raviolis au boeuf à la sauce tomate -, fromage râpé /Raviolis aux légumes Saint Môret Bio 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷	
	Mercredi		
	Jeudi	Houmous - Chips Tortilla Burger de Noël déguisé (pommes de terre et poulet) /Pané fromager Potimarron rôti au miel et au thym Clémentine Bûche de Noël au chocolat 🇫🇷	
	Vendredi	Salade vitaminée - Vinaigrette Quenelle au brochet - Sauce Nantua /Quenelle nature Riz Bio Pilaf 🇫🇷 Mimolette Bio 🇫🇷 Flan nappé caramel	