



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 3 novembre au 28 novembre 2025

				Le Portugal
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
Taboulé à la semoule bio	Salade de lentilles bio et lardons	Macédoine de légumes CE2 à la mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Bolinhos de bacalhau
Roti de boeuf bio et ketchup	Emincé de cuisse de poulet sauce au curry	Beignets de poisson	Gratin de pâtes bio	Feijoada
Petits pois bio au jus	Haricots verts bio persillés	Epinards branches CE2 à la béchamel	au fromage à tartiflette	Riz bio créole
Vache qui rit	Tomme grise	Carré de Ligueuil	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Crème
Poire HVE	Yaourt aromatisé	Banane Bio	Purée de pommes bio	Gâteau au citron façon bolos de arroz
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Betteraves bio vinaigrette	Férié	Potage courgette et fromage fondu	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade batavia CE2 et vinaigrette
Filet de colin MSC sauce nantua		Sauté de dinde aux épices du soleil	Nuggets de blé	Lasagnes à la bolognaise
Purée de pommes de terre		Lentilles bio au jus	Chou fleur CE2 à la béchamel	au boeuf bio
Yaourt nature sucré bio		Camembert bio	Brie	Edam bio
Pomme bio		Liégeois au chocolat	Banane bio	Flan nappé caramel
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Céleri bio rémoulade	Potage de légumes bio	Salade batavia CE2 et vinaigrette	Salade de pâtes locales, tomates et vinaigrette au pesto	Pâté de campagne et cornichons
Roti de porc label rouge	Omelette MEA et ketchup	Hachis	Poisson pané MSC et citron	Boulettes au boeuf bio sauce aux épices mexicaines
Carottes bio persillées	Frites	Parmentier	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Haricots verts bio persillés
Camembert bio	Emmental bio	Petit Moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré local	Vache qui rit
Semoule au lait	Pomme bio	Smoothie gourmand aux fruits	Poire bio	Flan cuisiné par nos chefs
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Salade batavia CE2 et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage	Potage potiron
Brandade	Roti de boeuf bio et sauce tomate	Blanquette de dinde locale certifiée	Bolognaise de lentilles corail	Sauté de porc BBC sauce au thym
de colin MSC	Carottes bio persillées	Printanière de légumes CE2	Riz bio créole	Chou fleur CE2 persillé
Gouda bio	Suisse sucré	Brie	Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin	Saint Morêt bio
Yaourt aromatisé bio	Orange	Crème dessert chocolat	Purée de pommes HVE	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 en détails

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 définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er décembre 2025 au 2 janvier 2026

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
Salade de pommes de terre à l'échalote	Betteraves bio vinaigrette	Salade Iceberg CE2 vinaigrette	Potage de potimarron	Carottes bio locales et panais râpés vinaigrette
Emincé de dinde sauce curry	Colin MSC sauce homardine	Steak haché au veau sauce tomate	Cordon bleu	Chili sin carne
Haricots verts bio persillés	Coquillettes bio au beurre	Purée de pommes de terre	Epinards branches bio à la béchamel	et son riz bio
Petit Moulé	Camembert bio	Carré de Ligueil	Mimolette bio	Crème anglaise
Crème dessert vanille	Pomme bio	Poire HVE	Clémentine	Gâteau aux pépites de chocolat
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Céleri bio rémoulade	Saucisson à l'ail	Potage de légumes bio	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade verte CE2 au maïs
Poisson pané MSC et citron	Paupiette au veau sauce crème	Haut de cuisse de poulet	Patates douces et petits légumes sauce crème	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Tortis bio au beurre	Carottes bio persillées	Frites au four	Semoule bio	Printanière de légumes CE2
Emmental bio râpé	Pont l'évêque AOP	Saint Paulin	Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Kiwi	Orange	Clémentine	Milkshake chocolat
Repas de Noël				
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Chou blanc local vinaigrette et croûtons	Potage de chou fleur	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade verte CE2 vinaigrette	Tartinade de canard
Nuggets de volaille	Dahl de lentilles bio	Saucisse de Francfort	Brandade	Aiguillettes de volaille sauce suprême
Purée de carottes	Riz bio créole	Brocolis	de colin MSC et saumon MSC	Pommes sourire
Brie	Chanteneige bio	Ptit Trô de la laiterie de Montoire local	Tomme grise	Clémentine
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé bio	Poire HVE	Kiwi	Bûche de Noël chocolat noisette
lundi 22 décembre	mardi 23 décembre	mercredi 24 décembre	jeudi 25 décembre	vendredi 26 décembre
Segments de pomelos	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Salade coleslaw		Betterave bio vinaigrette
Cordon bleu	Tarte au fromage	Tortis bio	Férié	Poisson pané MSC et son citron
Chou fleur bio persillé	Salade batavia CE2 et vinaigrette	sauce bolognaise au boeuf		Purée de pommes de terre
Vache picon	Fromage blanc sucré	Petit moulé ail et fines herbes		Fromage
Yaourt aromatisé bio	Pomme HVE	Tarte au chocolat		Clémentine
lundi 29 décembre	mardi 30 décembre	mercredi 31 décembre	jeudi 01 janvier	vendredi 02 janvier
Potage potiron	Salade batavia CE2 aux croûtons et vinaigrette	Médailillon de surimi mayonnaise		Carottes bio râpées vinaigrette
Raviolis aux légumes	Beignets de calamar	Roti de dinde sauce forestière	Férié	Saucisse fumée
	Ratatouille	Pommes Duchesse		Coquillettes bio
Chanteneige	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin		Emmental râpé bio
Compote pomme poire	Mousse au chocolat	Eclair au chocolat		Clémentine

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

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



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

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

Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable