



RESTAURANT SCOLAIRE



Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques. Pour plus de précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

	Du 03 au 07 novembre 2025	Du 10 au 14 novembre 2025	Du 17 au 21 novembre 2025	Du 24 au 28 novembre 2025
Lundi	Salade haricots-verts Poisson pané Brocolis à la crème Emmental Pomme	Salade de mâche Hachis parmentier Saint môret Crème dessert à la vanille Biscuits	Salade d'endives Saucisson Lentilles Tomme blanche Compote de pomme	Macédoine/ mayonnaise Poulet Haricots-blancs Cantadou Clémentine
Mardi	Salade verte Cordon bleu de volaille Petit-pois Petit-suisse au chocolat Madeleine	ARMISTICE 1918	Betteraves rouges Gratin de pâtes Kiri Yaourt à la fraise	Velouté de légumes Aiguilette de poisson Ratatouille Fromage blanc vanille Kiwi
Jeudi	Salade de pomme de terre Rôti de porc Gratin de courgettes Yaourt nature sucré Poire	Carottes râpées Sauté de porc Flageolets Vache qui rit Clémentine	Œufs/mayonnaise Poisson bordelais Riz Petit-suisse nature sucré Poire	Concombres aux yaourts Quenelles sauce tomate Champignons Saint Paulin Beignet au sucre
Vendredi	Concombres à la crème Lasagnes aux légumes Carré frais Flan au caramel	Soupe de vermicelle Filet de poisson à la crème Chou-fleur vapeur Fromage blanc nature Kiwi	Mortadelle Bœuf braisé Carottes Liégeois au chocolat Banane	Salade verte Tartiflette Fromage Yaourt aromatisé

Origine Viande	Servi le 06/11	Servi le 13/11	Servi le 21/11	Servi le 24/11
Pays de naissance	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE

BIO
Menu végétarien

HVE (Haute Valeur Environnementale)

MSC (pêche durable)