MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026



LUNDI

ENTRÉE	Carotte et panais rapés [1]
PLAT	Rougail saucisse [1·2]
DESSERT	Crème dessert caramel [1·2]

MARDI

ENTRÉE	Salade de pomme de terre [1]
PLAT	Blanquette de veau [8]
	Carottes sautées [1·2]
DESSERT	Pana cotta [1] et coulis de fruits

JEUDI

ENTRÉE	Pizzettas sarrasines
PLAT	Filet de poisson [7] sauce fenouil
	Fondue de poireaux à la crème
FROMAGE	Tomme au fenugrec [1·2]
DESSERT	Fruit de saison [1]

VENDREDI

ENTRÉE	Salade endives et mimolette
PLAT	Lasagne végé hiver
FROMAGE	Edam [3]
DESSERT	Pomme cuite au caramel

1. LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE FRANÇAISE

2. PRODUITS LOCAUX

3. LABEL APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

4. LABEL APPELLATION D'ORIGINE CONTÔLÉE

5. LABEL HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

6. LABEL ROUGE

7. CONSEIL POUR LA BONNE GESTION DES MERS

8. VIANDE FRANÇAISE

9. AVEC LE SOUTIEN DE L'UE · PROGRAMME LAIT ET FRUITS À L'ECOLE

Des modifications au niveau du menu peuvent être effectuées en fonction des approvisionnements.

MENU

LES ALLERGÈNES

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Carotte et panais rapee bio vinaigrette										X				
Rougail saucisse bio local														
Creme dessert caramel bio local							X							
Pain midi						X								

MARDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Salade de pomme de terre bio et thon										X		X		
Blanquette de veau vbf					T		X							
Carottes sautees bio local														
pana cotta bio et coulis de fruits rouge							X							
Pain bio						X								

JEUDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Pizzettas sarrasines							X				X			
Filet de poisson msc												X		
Fondue de poireaux à la crème bio							X							
Sauce fenouil poisson							X					X		
Saint nectaire AOP							X							
Tomme au fenugrec bio local							X							
Fruit de saison bio														
Pain bio						X								

VENDREDI

	Anhybride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Salade endives et mimolette,noix							X			X				
Lasagne v hiver					T	X	X							
Edam aop							X							
Pomme cuite au caramel au beurre sal							X							
Pain midi						X								