Menu restaurant scolaire LE VIGEN — **novembre 2026** — **Année scolaire 2026-2027**

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Radis rouges petit beurre demi sel	Carottes râpées	Rosette cornichons	Potage de légumes
Steak haché	Quiche au fromage	Poisson du jour	Sauté de poulet
lentilles	Salade	Coquillettes bio	Pomme de terre vapeur
Tome de pays		St Nectaire AOP	Yaourt aromatisé bio
Fruit	Compote de pomme	Tarte fine au poire	

Sous réserve d'approvisionnement
viandes origines France/UE

Pour le Maire,
L'adjointe aux affaires scolaires,
Michèle BARRIER

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Fournisseurs locaux:

BEYRAND (poissonnerie)
BALLAT Fabrice (boucherie)
O Jardin d'Océane (fruits et légumes)
La ferme de Puy Mery (fruits et légumes)
NOUAILLAS (volailles)
Boulangerie Vareilles
GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)

Légende:

Bio
Label rouge
Appellation d'origine contrôlée
Appellation ou indication géographique protégée
Haute Valeur Envorinnementale
Fait maison
Produits locaux

Fruits, Légumes laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Certification environemmental de niveau 2

Menu restaurant scolaire LE VIGEN

novembre 2026

Année scolaire 2026-2027

lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Salade de pâtes au thon	Betterave rouge cuite	Tarte au camembert	Œuf mimosa
Pintade	Rôti de bœuf	poisson du jour	Lasagne epinards fêta
Haricots verts	Purée de patate douce	Chou-fleur	
chanteneige bio	Tomme	Yaourt aromatisé bio	Emmental bio
Mandarine	Mousse aux chocolats	Raisins	Fruits

Sous réserve d'approvisionnement
viandes origines France/UE

Pour le Maire,
L'adjointe aux affaires scolaires,
Michelle BARRIER

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Fournisseurs locaux:

BEYRAND (poissonnerie)
BALLAT Fabrice (boucherie)
O Jardin d'Océane (fruits et légumes)
La ferme de Puy Mery (fruits et légumes)
NOUAILLAS (volailles)
Boulangerie Vareilles
GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)

Légendes:

Bio

Label rouge

Appellation d'origine contrôlée

Appellation ou indication géographique protégée

Haute Valeur Environnementale

Fait maison

Produits locaux

Fruits, Légumes laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Certification environemmental de niveau 2

Menu restaurant scolaire LE VIGEN

novembre 2026

Année scolaire 2026-2027

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Avocat aux crevettes	Chou vert	Pomme de terre en salade	Salade endives pomme et noix
	Poisson pané	Tarte à l'oignon	Poulet basquaise
Raviolis aux bœufs gratinés	Petits pois carottes	Mâche	Riz
	Babybel bio		Petit suisse
Ananas au sirop	Cookies	Petit suisse	Poires

Sous réserve d'approvisionnement
viandes origines France/UE

Pour le Maire,
L'adjointe aux affaires scolaires,
Michelle BARRIER

MAIRIE DE LE VIGEN 87 (Haute-Vienne) R.F.

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Fournisseurs locaux:

BEYRAND (poissonnerie)
BALLAT Fabrice (boucherie)
O Jardin d'Océane (fruits et légumes)
La ferme de Puy Mery (fruits et légumes)
NOUAILLAS (volailles)
Boulangerie Vareilles
GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)

Légendes:

Bio | Label rouge | Appellation d'origine contrôlée | Appellation ou indication géographique protégée | Haute Valeur Environnementale | Fait maison | Produits locaux

Fruits, Légumes laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Certification environemmental de niveau 2

Menu restaurant scolaire LE VIGEN

novembre 2026

Année scolaire 2026-2027

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Choux blanc	Œuf dur	Taboulé d'automne (avec Féta)	Radis noir
Spaghettis à la bolognaise végétale	Rôti de porc	poisson du jour	Bœuf bourguignon
	Salade	Beignets de brocolis	Frites
Yaourt nature sucre	Vache qui rit bio	Cantal jeune AOP	Yaourt à boire bio
	Kiwi		

Sous réserve d'approvisionnement
viandes origines France/UE

Pour le Maire,
L'adjointe aux affaires scolaires,
Michelle BARNIER

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Fournisseurs locaux:

BEYRAND (poissonnerie)
BALLAT Fabrice (boucherie)
O Jardin d'Océane (fruits et légumes)
La ferme de Puy Mery (fruits et légumes)
NOUAILLAS (volailles)
Boulangerie Vareilles
GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)

Légendes:

Bio | Label rouge | Appellation d'origine contrôlée | Appellation ou indication géographique protégée | Haute Valeur Environnementale | Fait maison | Produits locaux

Fruits, Légumes laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Certification environemmental de niveau 2