CUISINE LOCALE MENU Du 02 au 27 novembre 2026

SCOLAIRE Semaine du 02 au 06 novembre	SCOLAIRE Semaine du 09 au 13 novembre	SCOLAIRE Semaine du 16 au 20 novembre	SCOLAIRE Semaine du 23 au 27 novembre
lundi 2 novembre 2026	**lundi 9 novembre 2026**	**lundi 16 novembre 2026**	**lundi 23 novembre 2026**
Taboulé bio	Céleri Rémoulade	Salade de betteraves bio vinaigrette au miel	Macédoine de légumes bio
Cordon bleu de dinde	Poisson pané + citron	Boulette de bœuf bio au jus	Emincé végétal bio sauce colombo
Ratatouille	Petits pois bio	Coquillettes bio et emmental bio	Riz de Camargue IGP
Fromage à la coupe AOP	Fromage à la coupe bio	/	Fromage à la coupe AOP
Compote bio	Fruit bio	Fruit bio	Fruit bio
Laitage / pomme	Laitage /Pain au lait	Laitage / compote	Pain / Fromage/compote
mardi 3 novembre 2026	**mardi 10 novembre 2026**	**mardi 17 novembre 2026**	**mardi 24 novembre 2026**
Salade verte bio et croûtons	Salade de haricots verts bio à l'asiatique	Salade verte et croutons	Salade verte bio et graines de Tournesol
Bolognaise végétale bio	Quenelle bio sauce curcuma	Poulet rôti Label rouge	Fricassé de colin à la Provençale
Spaghettis bio et Grana Padano AOP	Purée de choux-fleurs	Haricots verts bio	Semoule bio
/	Laitage bio	Fromage à la coupe AOP	Fromage à la coupe AOP
Fruit Bio	Fruit bio	Laitage bio	Compote bio
Pain / confiture / Laitage	Pain / pâte à tartiner / compote	Laitage / Fruit bio	Pain / Confiture / Fruit bio
mercredi 4 novembre 2026	**mercredi 11 novembre 2026**	**mercredi 18 novembre 2026**	**mercredi 25 novembre 2026**
Velouté de légumes bio	Férié	Carottes râpées bio	Salade de pomme de terre mayonnaise
Sauté de bœuf bio au caramel	Férié	Fricassée de poisson sauce safranée	Blanquette de veau IGP
Haricot plats	Férié	Polenta bio	Carottes confites bio
Fromage à la coupe	Férié	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit bio	Férié	Fruit bio	Laitage bio
Laitage / compote		Pain / Confiture / Laitage fermier	Laitage / Fruit bio
jeudi 5 novembre 2026	**jeudi 12 novembre 2026**	**Menu Savoyard Jeudi 19 novembre 2026**	**jeudi 26 novembre 2026**
Betteraves lanières	Salade de Coleslaw bio	Salade Montagnarde de crozets au sarrasin	Taboulé bio
Fricassée de poisson sauce citron	Carbonade Flamande bio	Diots de Savoie	Steak haché grillé
Riz de Camargue IGP	Pommes noisettes	Gratin de pomme de terre façon tartiflette	Gratin de chou-fleur bio
Laitage fermier	Fromage à la coupe AOP	/	Laitage fermier
Fruit bio	Fruit bio	Gâteaux bio aux myrtilles	Fruit bio
Pain / Fromage / Fruit	Pain /beurre / confiture	Pain / Fromage / Fruit bio	Pain / chocolat
vendredi 6 novembre 2026	**vendredi 13 novembre 2026**	**vendredi 20 novembre 2026**	**vendredi 27 novembre 2026**
Carottes râpées bio	Salade de mâche et noix	Velouté de potimarron bio	Salade de chou blanc bio au surimi
Sauté de volaille Label Rouge Tandoori	Saucisse de Volaille	Omelette	Sauté de volaille Label rouge à la moutarde
Cœur de blé	Haricots beurre	Brocolis bio	Pâte semi-complète bio
/	Laitage bio	Laitage fermier	/
Tartelette chocolat bio	Gauffre et chantilly	Fruit bio	Flan pâtissier au chocolat bio
Laitage bio / Compote	Pain / Fromage / Fruit	Pain / Fromage	Laitage / Fruit

Viande de bœuf: origine France
Traçabilité à disposition sur le bon de livraison
Des changements peuvent intervenir selon les cours, les approvisionnements et la maturié des fruits.
Toutes Les Pâtisseries sont faites MAISON

Produits Locaux
Produit Haute valeur environnementale
Patisserie Maison
Produit issus de l'agriculture biologique
Pêche Durable
Appélation d'origine protégée
Produit Label Rouge
Produit Fermier