SCO 022 ÉCOLES LES ORCHIDÉES
Du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Menu tradition
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette CC bolognaise de lentilles bio **Fusilli Bio** **Emmental Bio** râpé Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons
Mardi	Salade de pommes de terre, maïs, cornichons - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet /Nuggets végétarien de blé Jardinière de légumes **Gouda Bio** **Banane Bio**
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate **Camembert Bio** Clémentine
Vendredi	Potage de légumes Poisson blanc meunière MSC /Pané fromager Brocolis béchamel Verre de **lait Bio** Gateau du chef au chocolat



Bio Plat signature Origine France Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison,ci-dessous,pour l'origine des viandes.

SCO 022 ÉCOLES LES ORCHIDÉES
Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menu tradition
Lundi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel - , chou blanc - Sauce façon remoulade Cassoulet /Haricots blanc à la tomate - Saucisse végétale (façon chipo) Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère **Pomme Bio**
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Cordon bleu de dinde FR /Batonnet pané de mozzarella Haricots verts Bio **Galettes Bio du Mont Saint Michel** Smoothie pomme vanille
Mercredi	
Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge - , cornichons /Céleri râpé - Sauce façon remoulade Dos de colin d'Alaska MSC - Crumble de pesto rosso /Quenelle nature - Sauce tomate **Carottes** persillées Langue de chat Mousse au chocolat au lait /Yaourt aromatisé
Vendredi	Crêpe au fromage Dahl de **lentilles corail Bio** **Riz Bio** Pilaf **Edam Bio** **Poire Bio**



Régional Origine France **Bio** Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison,ci-dessous,pour l'origine des viandes.

SCO 022 ÉCOLES LES ORCHIDÉES
Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menu tradition
Lundi	Pépinettes - Vinaigrette Paupiette au veau FR - Sauce Marengo /Boulettes végétariennes - Sauce Marengo Haricots verts Bio **Emmental Bio** Compote fraîche **pomme Bio** ananas
Mardi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel - Vinaigrette Omelette Cake du chef au fromage Petits pois Yaourt nature sucré PurPerche **Banane Bio**
Mercredi	
Jeudi	Potage de légumes verts (concentré) Pulled pork /Saucisse végétale (façon chipo) Pommes de terre cubes rissolées **Saint Môret Bio** Clémentine
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Pavé de merlu MSC - Sauce au curry /Curry de légumes et pois chiche **Semoule Bio** **Suisse fruité** Gâteau au yaourt du chef



Origine France **Bio** Plat signature **Régional** Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison,ci-dessous,pour l'origine des viandes.

SCO 022 ÉCOLES LES ORCHIDÉES
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menu tradition
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette émincé de filet de poulet rôti /Nuggets végétarien de blé Gratin de potiron **Gouda Bio** **Orange Bio**
Mardi	Crêpe au fromage Parmentier de lentilles à la tomate Yaourt Bio à la fraise de la Ferme du Brulé **Pomme Bio**
Mercredi	
Jeudi	Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) - , oignons frits - , Fromage blanc Jambon blanc **Label Rouge** /Saucisse végétale (façon chipo) **Coquillettes Bio** , emmental râpé Crème dessert au chocolat
Vendredi	Salade vitaminée - Vinaigrette Filet de Poisson pané MSC /Pané fromager Épinards à la Béchamel Yaourt sucré Cake au citron du chef



Origine France Bio **Régional** Plat signature Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison,ci-dessous,pour l'origine des viandes.

SCO 022 ÉCOLES LES ORCHIDÉES
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menu tradition
Lundi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata **Camembert Bio** Compote fraîche pomme rhubarbe
Mardi	Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) Rôti de dinde CE2 /Omelette Cake du chef au fromage Chou fleur CE2 - Sauce chasseur Pavé d'Isigny **Pomme Bio**
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Lentilles BIO - Saucisse de Toulouse grillée /Lentilles BIO - Saucisse végétale (façon chipo) Chantilly Gâteau invisible du chef aux pommes
Vendredi	Cervelas - , cornichons /Crêpe au fromage Filet de limande MSC - Sauce au thym /Quenelle nature - Sauce au thym Pommes de terre vapeur Yaourt Bio nature sucré (Ferme de Brulé) **Kiwi Bio**



Bio Plat signature Origine France Produit labellisé **Régional**

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison,ci-dessous,pour l'origine des viandes.

SCO 022 ÉCOLES LES ORCHIDÉES
Du 07/12/2026 au 11/12/2026



	Menu tradition
Lundi	**Haricots verts Bio** - Vinaigrette Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette , confiture fraise Fromage blanc Bio de la ferme de Béthanie
Mardi	**Fusilli Bio** - Vinaigrette Boulettes de Boeuf - Sauce paprika /Boulettes végétariennes **Carottes** persillées Saint Nectaire AOP Flan à la vanille
Mercredi	
Jeudi	Chou Fleur - Vinaigrette Timbaline de coquillettes Bio à la dinde /Timbale de coquillettes Bio, potiron et cheddar Quéton d'Isigny **Orange Bio**
Vendredi	Potage de potiron Marmite de colin MSC /Curry de légumes et pois chiche Riz de Camargue IGP **emmental Bio** râpé Cake du chef - , caramel



Bio **Régional** Origine France Produit labellisé Plat signature

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison,ci-dessous,pour l'origine des viandes.

SCO 022 ÉCOLES LES ORCHIDÉES
Du 14/12/2026 au 18/12/2026



	Menu tradition
Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce moutarde /Crêpe au fromage Haricots verts Bio Madeleine Jeannette Yaourt aromatisé
Mardi	Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel - Vinaigrette Raviolis au boeuf à la sauce tomate - , fromage râpé /Raviolis aux légumes **Saint Môret Bio** **Pomme Bio**
Mercredi	
Jeudi	Houmous - Chips Tortilla Burger de Noël déguisé (pommes de terre et poulet) /Pané fromager Potimarron rôti au miel et au thym Clémentine Bûche de Noël au chocolat
Vendredi	Salade vitaminée - Vinaigrette Quenelle au brochet - Sauce Nantua /Quenelle nature **Riz Bio** Pilaf **Mimolette Bio** Flan nappé caramel



Produit labellisé Origine France **Bio** **Régional** Plat signature

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison,ci-dessous,pour l'origine des viandes.