Restaurant scolaire de Marans

Menus du 02 novembre au 27 novembre 2026

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Betteraves, Vinaigrette	*Repas végétarien*		Salade de pommes de terre aux herbes	Taboulé (semoule HVE)
Sauce Carbonara	Soupe à la tomate		Cordon bleu de dinde, Sauce Napolitaine	Poisson frais du moment, Sauce au citron
Macaronis BIO	Chili sin carne pois BIO		Carottes braisées	Brocolis à l'ail
Compote de pommes et bananes	Riz IGP		Saint Paulin	Mimolette
	Crème dessert à la vanille du chef			Fruit de saison

lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette	Carottes râpées, Vinaigrette		*Repas Végétarien*	Friand au fromage
Boulettes à l'agneau à l'indienne	Rôti de porc au miel et à la moutarde		Velouté de butternut	Colin MSC façon meunière
Semoule BIO	Torsade BIO		Parmentier de lentilles à la tomate	Gratin d'épinard
Fromage blanc à la confiture de fraises	Fruit de saison		Salade verte, Vinaigrette	Fruit de saison
			Cake vanille du chef	

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Repas végétarien	Carottes râpées à la vinaigrette		Mousse de foie	Potage de légumes
Chou rouge aux pommes et raisins secs, Vinaigrette	Pilon de poulet rôti aux herbes		Rôti de porc, Jus lié thym et citron	Carbonara de saumon MSC
Lasagnes à l'égrené de pois BIO, tomates et mozzarella	Frites		Haricots verts BIO à l'ail	Coquillettes BIO
Salade verte	Mimolette		Cake marbré au chocolat du chef	Fruit de saison
Yaourt aromatisé				

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Macédoine mayonnaise	*Repas végétarien*		Salade verte à l'Emmental, Vinaigrette	Salade de riz et maïs , Vinaigrette
Sauté de dinde façon blanquette	Potage aux carottes (Crécy)		Jambon braisé	Gratin de colin MSC à la normande
Riz IGP	Quiche au fromage du chef		Pommes noisettes	Brocolis aux oignons
Fruit de saison	Salade verte, Vinaigrette		Compote de pommes / Compote de pommes BIO du chef	Salade de fruits du chef
	Crème dessert au chocolat / Entremets au chocolat			

Produit bio | Produit local | Repas Végétarien | Produit labelisé | Élaboré par le chef

Toutes nos viandes de boeuf, volaille et porc sont Origine France

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence : 3 rue des Cent Septiers - 86580 Biard.

Restaurant scolaire de Marans

Menus du 30 novembre au 25 décembre 2026

lundi 30 novembre	mardi 1 décembre	mercredi 2 décembre	jeudi 3 décembre	vendredi 4 décembre
Betteraves, Vinaigrette	Velouté de poireaux		*Repas végétarien*	Coleslaw
Tartiflette aux pommes de terre	Bœuf façon bourguignon		Céleri rave sauce rémoulade	Encornets à la basquaise
Salade verte	Purée de brocolis BIO		Bolognaise de pois BIO	Duo de carottes
Fruit de saison	Mimolette		Coquillettes BIO	Fruit de saison
			Ile flottante du chef	

lundi 7 décembre	mardi 8 décembre	mercredi 9 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Potage de légumes	Crêpe au fromage		*Repas végétarien*	Pâté de campagne, Cornichons
Chipolatas	Sauté de poulet au curry		Salade de haricots verts aux échalotes, Vinaigrette	Filet de colin MSC en croûte d'herbes
Liégeois à la vanille	Haricots beurre persillés		Sauce au cheddar façon Welsh	Épinards à la crème
	Fruit de saison		Pennes BIO	Emmental
			Cake au spéculoos	

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Soupe alphabets	*Repas végétarien*		*Menu de Noël*	Velouté de butternut
Sauté de porc à la moutarde	Carottes râpées BIO		Mousse de canard sur pain d'épices	Beignets de calamar
Brocolis gratinés	lasagnes aux légumes d'hiver		Poulet aux châtaignes et aux champignons	Semoule BIO
Fruit de saison	Mélange de salades, Vinaigrette		Pomme pin	Fruit de saison
	Flan au caramel		Buche de Noël aux 2 chocolats du chef	

lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	mercredi 23 décembre	jeudi 24 décembre	vendredi 25 décembre
				

Produit bio | Produit local | Repas Végétarien | Produit labelisé | Élaboré par le chef

Toutes nos viandes de boeuf, volaille et porc sont Origine France

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Agence : 3 rue des Cent Septiers - 86580 Biard.