

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE

	Semaine du 3 au 7 novembre		Semaine du 10 au 14 novembre		Semaine du 17 au 21 novembre		Semaine du 24 au 28 novembre	
LUNDI	Pain *		Pain *		Pain *		Pain *	
	Potage vermicelle		Rosette		Concombre		Chou fleur	
	Poulet grillé *		Calamars à la romaine		Steack haché		Pâté de pomme de terre*	
	Haricots persillés		Feuille de chêne		Pâtes		Mâche	
	Glace		Crème brûlée *		Mousse au chocolat *		Fruits	
MARDI	Pain *				Pain *		Pain *	
	Tomates				Haricots verts		Macédoine	
	Rôti de porc *		FÉRIÉ		Brandade de morue *		Boulette de bœuf	
	Purée *				////		Riz	
	Fruits au sirop				Fruits		Entremets chocolat	
MERCREDI	Pain *		Pain *		Pain *		Pain *	
	Taboulé		Velouté potiron		Carottes rapées		Pâté de campagne	
	Pizza végétarienne		Chipolatas *		Nuggets		Filet de julienne	
	Salade batavia		Lentilles		Haricots beurre		Tomates à la provençale	
	Île flottante		Fromage blanc *		Glace		Petits filous aux fruits	
JEUDI	Pain *		Pain *		Pain *		Pain *	
	Carottes rapées		Salade		Céleri rémoulade		Velouté de légumes à la crème	
	Spaghettis bolognaise		Gnocchis		Sauté de porc		Émincé de poulet au curry *	
	////		Carottes vichy à la crème		Petits pois carottes		Ébly	
	Yaourt aux fruits		Gâteau au chocolat *		Yaourt de Lilly *		Ananas sirop	
VENDREDI	Pain *		Pain *		Pain *		Pain *	
	Jambon blanc		Betteraves rouges		Soupe alphabet		Tomates	
	Filet de colin grillé		Sauté de bœuf		Oeuf dur		Petit salé/mique *	
	Choux fleur béchamel		Gratin dauphinois *		Épinards à la crème		Légumes	
	Fruits		Fruits		Fruits		Yaourt nature	

PLATS REGIONNAL LE 24/11/2025

PLATS REGIONNAL LE 28/11/2025

* Produit local ou fabriqué à bas de produits corrézien

Menus susceptibles d'être modifiés suivant les livraisons

△ Menus végétariens

🏠 Fait maison

- Porc
- Bœuf
- Poisson
- Volaille

arachide		Fruits de mer		crustacé		sésame	
céleri		œufs		lait		soja	
Fruits à coque		moutarde		lupin		sulfites	
gluten		poisson					

LISTES DES PRODUCTEURS LOCAUX

Melodie des saveurs,ferme de lilly,ferme du colombier,Boucherie Nauche Donzenac,Les volailles du Perigord,Laiterie des fayes,Les vergers du saillant



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE DÉCEMBRE

	Semaine du 1 au 5 décembre		Semaine du 8 au 12 décembre		Semaine du 15 au 19 décembre	
L U N D I	Pain *		Pain *		Pain *	
	Betteraves rouges		Velouté de courgettes à la crème		Céleri rémoulade	
	Saucisses de toulouse *		Émincé de dinde champignons		Moules à la crème	
	Haricots blanc		Pâtes		Riz	
	Glace		Fruits		Yaourt Lilly *	
M A R D I	 Pain *		Pain *		Pain *	
	Perle du japon		Salade composée		Taboulé	
	 Omelette au gruyère *		 Jambon braisé		Poulet à la basquaise *	
	Salade verte		Frites *		Haricots plats	
	Choux pâtissier *		Liégeois		Glace	
M E R C R E D I	Pain *		 Pain *		Pain *	
	 Oeuf mayonnaise		Tomates mozzaellas		Potage de vermicelle	
	 Hachis parmentier *		 Millassou *		 Croque monsieur maison *	
	////		Fromage		Salade verte	
	Compote		Bananes		Cocktail de fruits	
J E U D I	Pain *		Pain *		REPAS DE NOËL	
	Rillettes		 Soupe à l'oignon tomate			
	Colin pané		 Couscous poulet merguez			
	 Courgettes à la béchamel *		////			
	Fruits		Fromage blanc *			
V E N D R E D I	Pain *		Pain *		Pain *	
	Choux rouge		Saucisson à l'ail		Concombre	
	 Blanquette de dinde		 Saumon aux épinards		 Lasagnes bolognaise maison	
	Semoule		////		////	
	Yaourt de Lilly *		 Flognarde		 Panna cotta*	

PLATS REGIONNAL LE 10/12/2025

PLATS A THEME LE 11/12/2025

REPAS DE NOËL LE 18/12/25

* Produit local ou fabriqué à base de produits corréziens

Menus susceptibles d'être modifiés suivant les livraisons

 Fait maison

 Menus végétariens

 Porc
 Bœuf
 Poisson
 Volaille

arachide		Fruits de mer		crustacé		sésame	
céleri		œufs		lait		soja	
Fruits à coque		moutarde		lupin		sulfites	
gluten		poisson					

LISTES DES PRODUCTEURS LOCAUX

Melodie des saveurs, ferme de lilly, ferme du colombier, Boucherie Nauche Donzenac, Les volailles du Périgord, Laiterie des fayas, Les vergers du saillant