



Restaurant scolaire

Menu du lundi 02 au 6 novembre 2026

Repas végétarien

Repas Bio

lundi 02

mardi 03

mercredi 04

jeudi 05

vendredi 06

Hors d'œuvre

Betteraves, Vinaigrette

Carottes BIO râpées à la vinaigrette



Céleri rave sauce rémoulade

Crêpe au fromage

Plat protidique

Sauce Carbonara

Galette de sarrasin BIO au fromage BIO



Nuggets à la volaille

Chipolatas

Gratiné de la mer au colin MSC



Accompagnement

Macaronis HVE, Petits pois aux oignons

Chiffonnade de salade verte BIO



Semoule HVE, Haricots verts à l'ail

Carottes braisées, Écrasé de pommes de terre du chef

Fondue de poireaux, Riz créole

Produit laitier

Emmental



Suisse Bio



Mimolette



Dessert

Compote de fruit

Pomme BIO



Liégeois à la vanille

Tarte au chocolat

Velouté aux fruits

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles



Restaurant scolaire

Menu du lundi 09 au 13 novembre 2026

	lundi 09			mardi 10			mercredi 11			jeudi 12			vendredi 13		
Hors d'œuvre				Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Bio					Potage de courge BIO	Bio				
Plat protidique	Boulettes au bœuf, Sauce tomate			Sauté de dinde façon blanquette						Coquillettes BIO, Champignons BIO, Sauce curry, Emmental BIO râpé	Bio		Colin MSC pané		
Accompagnement	Haricots verts, Boulgour			Semoule BIO, Salsifis gratinés	Bio					Chiffonnade de salade verte BIO	Bio		Purée de pommes de terre, Potirons rôtis		
Produit laitier	Gouda												Édam		
Dessert	Yaourt nature			Fromage blanc nature						Fruit BIO de saison	Bio		Crème dessert au caramel		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles



Restaurant scolaire

Menu du lundi 16 au 20 novembre 2026

Repas végétarien & Bio

	lundi 16			mardi 17			mercredi 18			jeudi 19			vendredi 20		
Hors d'œuvre				Salade verte au crouton, Vinaigrette			Céleri rave sauce rémoulade			Betteraves BIO, Vinaigrette, Surimi MSC	Bio		Salade de riz, maïs et thon, Vinaigrette		
Plat protidique	Pennes BIO	Bio		Filet de poulet, sauce poivre			Boulettes au boeuf			Rôti de porc, Sauce à la moutarde			Colin MSC, Sauce hollandaise		
Accompagnement	Sauce tomate, emmental BIO	Bio		Haricots verts, Riz			Semoule, Ratatouille			Brocolis, Frite au four			Pommes de terre persillées, Epinards		
Produit laitier	Yaourt BIO LOCAL aux fruits	Bio								Brie					
Dessert	Ananas Bio	Bio		Pomme			Liégeois à la vanille			Cookie			Fromage blanc nature		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Labelisé



* Aide UE à destination des écoles



Restaurant scolaire

Menu du lundi 23 au 27 novembre 2026

Menu végétarien & Bio

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Hors d'œuvre			Pâté de campagne	Carottes râpées à la vinaigrette	Pomelos rose
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Fusillis BIO, Sauce tomate 	Gratin de colin MSC sauce beurre blanc 	Merguez	Hachis parmentier
Accompagnement	Riz créole, Potimarron rôti	Choux-fleurs rôtis au paprika	Purée de pommes de terre	Pommes noisettes, Haricots verts aux oignons	Salade verte
Produit laitier	Tomme noire 	Yaourt nature BIO  	Camembert		
Dessert	Flan au caramel	Compote de pommes BIO aux biscuits secs 	Fruit de saison	Tarte à la poire	Crème dessert au chocolat

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

 **Produit Bio**

 **Produit Labellisé**



*** Aide UE à destination des écoles**



Restaurant scolaire

Menu du lundi 30 au 4 décembre 2026

Repas végétarien & Bio

lundi 30

mardi 1

mercredi 02

jeudi 03

vendredi 04

Hors d'œuvre

Saucisson à l'ail

Crêpe au fromage

Plat protidique

Tartiflette
végétarienne à la
pomme de terre BIO



Steak haché de boeuf,
Sauce poivre

Cordon bleu

Calamars à la romaine

Jambon fumé sauce au
poivre

Accompagnement

Chiffonnade de salade
verte BIO



Carottes aux oignons,
Macaronis HVE

Courgettes, semoule
hve

Purée de potiron, Riz
pilaf

Purée de patates
douce

Produit laitier

Yaourt nature BIO



Mimolette



Vache picon

Dessert

Kiwi BIO



Cake marbré au
chocolat

Suisse fruitée

Mousse au chocolat

Compote de pommes

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles



Restaurant scolaire

Menu du lundi 7 au 11 décembre 2026

Repas végétarien & Bio

	lundi 07			mardi 08			mercredi 09			jeudi 10			vendredi 11		
Hors d'œuvre	Betteraves BIO, Vinaigrette	BIO		Carotte rapée à la pomme			Mousse de foie, Navette						Salade verte au dès de gouda, croûtons, Vinaigrette		
Plat protidique	Galette de sarrasin au fromage BIO, Fromage BIO	BIO		Colin MSC meunière			Escalope de porc			Haut de cuisse de poulet BBC rôti tandoori			Boulettes au bœuf		
Accompagnement	Chiffonnade de salade verte BIO	BIO		Riz basmati façon pilaf, Épinards à la crème			Pommes de terre rissolées			brocolis, Semoule HVE			Pommes de terre au four, Choux-fleurs rôti		
Produit laitier							Vache picon			Tomme noire					
Dessert	Crêpe Bio au sucre	BIO		Fromage blanc nature BIO	BIO		Crème dessert à la vanille			Crumble aux pommes			Banane		

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio

Produit Labellisé



*** Aide UE à destination des écoles**



Restaurant scolaire

Menu du lundi 14 au 18 décembre 2026

Repas végétarien & Bio

lundi 14

mardi 15

mercredi 16

jeudi 17

vendredi 18

Hors d'œuvre

Salade de blé Bio et
maïs Bio, cornichons,
Vinaigrette



Betteraves, Vinaigrette

Mousse de foie,
Navette

Plat protidique

Croque monsieur à
l'emmental râpé BIO



Sauce Carbonara

Risotto chorizo
courgette

Aiguillettes de poulet,
Sauce poivre

Colin MSC pané



Accompagnement

Chiffonnade de salade
verte BIO



Pennes HVE,
champignons

Frites au four, haricots
verts

Carottes façon Vichy,
Semoule HVE

Produit laitier

Emmental râpé BIO



Gouda

Camembert



Dessert

Yaourt nature BIO



Beignet chocolat



Compote de fruits

Cône glacé

Clémentines



Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



* Aide UE à destination des écoles