

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 10 Novembre au 4 Décembre 2025



lundi 10 Novembre 2025	Lundi 17 Novembre 2025	semaine de réduction des déchets	Lundi 24 Novembre 2025	Lundi 1er Décembre 2025
Fenouil et pommes BIO (13)	Salade de pommes de terre (p.de terre BIO) (13)		Brocolis BIO ravigote (1,13)	Endives aux noix et raisins BIO (13)
Hachis parmentier gratiné aux pommes de terre BIO (2)	Omelette (œufs BIO) (1)		Escalope de poulet France (poisson) (2)	Manchons de canard (steack végété)
(Hachis parmentier végétarien) (2)	Choux de Bruxelles (2)		Petits pois BIO et carottes BIO (2)	Duo de haricots (2)
Fruit de saison BIO	Fromage (2)		Fromage (2)	Liegeois au chocolat (2)
	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	
Mardi 11 Novembre 2025	Mardi 18 Novembre 2025		Mardi 25 Novembre 2025	Mardi 2 Novembre 2025
FÉRIÉ	Carottes BIO râpées (13)		Lentilles corail BIO / maïs BIO (13)	Céleri BIO rémoulade (13)
	Jambon blanc France		Rôti de porc France (saucisse végété)	Émincé végétal basquaise
	Coquillettes BIO (2,11)		Purée de carottes BIO à la crème (2)	Ebly BIO (2,11)
	(poisson meunière) (5,11)		Yaourt aux fruits BIO (2)	Fromage (2)
	Fromage blanc BIO au miel (2)			Fruit de saison BIO
Jeudi 13 Novembre 2025	Jeudi 20 Novembre 2025		Jeudi 27 Novembre 2025	Jeudi 4 Décembre 2025
Laitue BIO mimolette (2,13)	Chou blanc BIO / emmental (2,13)		Salade verte BIO (13)	Compotée de chou rouge BIO (13)
Filet de Hoki à la sauce au citron (5)	Boeuf Bourguignon France (steack végétal)		Couscous (BIO) aux merguez végétales (2,11)	Rôti de veau France (omelette) (5)
Riz BIO pilaf	Gratin de Chou fleur (chou fleur BIO) (2)		Fromage (2)	Purée de potiron (BIO) (2)
Compote BIO (2)	Éclair au chocolat (1,2,11)		Pommes BIO au four (2)	Fromage blanc BIO aux morceaux de kiwi frais (2)
Vendredi 14 Novembre 2025	Vendredi 21 Novembre 2025		Vendredi 28 Novembre 2025	Vendredi 4 Décembre 2025
Tabloulé du chef (à la semoule BIO) (11,13)	Velouté de légumes BIO (2)		Falafel	Duo de saucissons/ beurre (2)
Mijoté de dinde France aux légumes BIO (2) (poisson) (5)	Brandade de poisson aux pommes de terre BIO (2,5)		Dos de cabillaud (5)	Saumonette à l'américaine (2,5)
Crème anglaise et sa madeleine BIO (1,2,11)	Fromage (2)		Épinards BIO à la crème (2)	Pommes de terre vapeur BIO
	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Fromage (2)
			Biscuit BIO (2)	Fruit de saison BIO

Légende:



Repas végétarien

BIO Issu de Agriculture biologique

BIO BIO ET Local

[Origine de la viande](#)

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

Crudité

Cuidité

Plat protidique, viande

Poisson, fruits de mer

Féculent, légumineuse

Laitage

Pâtisserie, biscuit, friture

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles **BIO**, sans sulfites

Notre pain est **BIO**

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.

L'équipe de Restauration vous souhaite un bon appétit !