



Menus du Restaurant Scolaire



Novembre 2025

Semaine 45 du 03 au 07 novembre

L		* Velouté de Butternut (HVE) local Croq Fromage *Epinard CE2 Béchamel Yaourt nature Bio *Salade de fruit
U		
M		* Betteraves Bio local vinaigrette * Jambon braisé de Porc (VPF) *Lentilles vertes Bio Petit suisse aromatisé *Assiette de fruits coupés de saison
A		
R		
M		* Coleslaw (chou blanc et carotte Bio) Pilons de poulet (VVF) au four * Penne Bio Carré frais Glaces aux choix
E		
R		
J		*Taboulé d'avocats, Boulgour Bio, carottes Bio *Emincé de Bœuf VBF) aux oignons locaux * Haricots verts Bio vapeur Fromage blanc nature Bio * Cake orange chocolat crème ang
E		
U		
V		*Chou Chinois, carotte bio, échalote vinaigrette *Saumon (MSC)* sauce oseille * Orge, épeautre et petits légumes Plateau de fromage *Assiette de fruits coupés de saison
E		
N		

Semaine 46 du 10 au 14 novembre

L		*Salade verte local, croutons et dés de fromage *Blanquette de dinde (VVF) Label Rouge Local *Semoule Bio Yaourt nature Bio *Assiette de fruits coupés de saison
U		
M		Férié
A		
R		
M		* Salade de Betterave Bio local échalote Gnocchi Sauce Tomate Bio Salade verte local Fromage blanc nature Bio Compote Pomme- Fraise Bio
E		
R		
J		*Salade de pomme de terre Bio, oignon, cornichon Nuggets de poisson (MSC) *Purée de légumes Bio Gouda Bio *Assiette de fruits coupés de saison
E		
U		
V		*Salade verte et carotte Bio, blanc de poulet, vinaigrette Chipolatas de Montlouis (VPF) local *Coudes rayés Yaourt aromatisé Bio Eclairs au choix
E		
N		

Semaine 47 du 17 au 21 novembre

L		* Salade de Blé, carotte Bio, p. pois vinaigrette Lieu meunière (MSC) et son citron * Brocolis vapeur persillé Conté AOP Crème dessert vanille
U		
M		*Velouté Crème Dubarry (légumes locaux) *Emincé de porc (VPF) Label Rouge Fermier local * Trio de céréales Bio Fromage nature Bio * Assiette de fruits coupés de saison
A		
R		
M		*Potage de légumes locaux Bio *Mijoté de volaille (VVF) Label Rouge Local Sauce Blanche *P. Pois Bio Yaourt nature Bio *Gâteau au Potiron
E		
R		
J		*Pâtes à la grecque, olives, dés de fêta * Nuggets de Blé *Salade verte local Petits suisses nature Bio Compote Pomme- Banane Bio
E		
U		
V		*Pâté de Campagne (VPF) (IGP) et son cornichon * Bœuf (VBF) en carbonade *Purée de Carotte (CE2) Six de Savoie *Assiette de fruits coupés de saison
E		
N		

Semaine 48 du 24 au 28 novembre

L		*Carottes râpées Bio * Chunks de Filet de poulet (VVF) *Purée de Potimarron Bio Fromage Frais vanille Ile flottante
U		
M		* Velouté de patate douce Bio (français) *Dos de Cabillaud (MSC) *Sauce Echalote *Riz de Camargue (IGP- Bio Pilaf Yaourt nature Bio Compote pomme Bio
A		
R		
M		*Avocat, Macédoine, ciboulette, vinaigrette * Porc (VPF) AOP IGP Local Sauce Moutarde * Coquille Bio Camembert HVE à la coupe * Tartes aux Pommes
E		
R		
J		* Mâches et Betteraves Bio Local, fines herbes Steak haché de bœuf (VBF) ketchup Frites (CE2) Yaourt Bio aromatisé *Assiette de fruits coupés de saison
E		
U		
V		* Soupe de légumes (local) Bio * Spaghetti Bio Bolognaise Veggie (égrené de soja) Petits suisses nature Bio *Assiette de fruits coupés de saison
E		
N		