



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 3 novembre au 28 novembre 2025

|                              |                                           |                                 | Le Portugal                           |
|------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| lundi 03 novembre            | mardi 04 novembre                         | jeudi 06 novembre               | vendredi 07 novembre                  |
| Roti de boeuf bio et ketchup | Salade de lentilles bio et lardons        | Carottes râpées bio vinaigrette | Bolinhos de bacalhau                  |
| Petits pois bio au jus       | Emincé de cuisse de poulet sauce au curry | Gratin de pâtes bio             | Feijoada                              |
| Vache qui rit                | Haricots verts bio persillés              | au fromage à tartiflette        | Riz bio créole                        |
| Poire HVE                    | Yaourt aromatisé                          | Purée de pommes bio             | Gâteau au citron façon bolos de arroz |

| lundi 10 novembre               | mardi 11 novembre | jeudi 13 novembre               | vendredi 14 novembre              |
|---------------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Filet de colin MSC sauce nantua | Féié              | Carottes bio râpées vinaigrette | Salade batavia CE2 et vinaigrette |
| Purée de pommes de terre        |                   | Nuggets de blé                  | Lasagnes à la bolognaise          |
| Yaourt nature sucré bio         |                   | Chou fleur CE2 à la béchamel    | au boeuf bio                      |
| Pomme bio                       |                   | Flan nappé caramel              | Banane bio                        |

| lundi 17 novembre        | mardi 18 novembre       | jeudi 20 novembre                 | vendredi 21 novembre                               |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|
| Céleri bio rémoulade     | Omelette MEA et ketchup | Poisson pané MSC et citron        | Pâté de campagne et cornichons                     |
| Roti de porc label rouge | Frites                  | Epinards hachés CE2 à la béchamel | Boulettes au boeuf bio sauce aux épices mexicaines |
| Carottes bio persillées  | Emmental bio            | Fromage blanc sucré local         | Haricots verts bio persillés                       |
| Semoule au lait          | Pomme bio               | Poire bio                         | Flan cuisiné par nos chefs                         |

| lundi 24 novembre                 | mardi 25 novembre            | jeudi 27 novembre       | vendredi 28 novembre            |
|-----------------------------------|------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Salade batavia CE2 et vinaigrette | Roti de boeuf bio et ketchup | Crêpe au fromage        | Potage potiron                  |
| Brandade                          | Carottes bio persillées      | Colombo de pois chiches | Sauté de porc BBC sauce au thym |
| de colin MSC                      | Saint morêt                  | Riz bio créole          | Chou fleur CE2 persillé         |
| Yaourt aromatisé bio              | Orange                       | Banane bio              | Suisse sucré                    |

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :

Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur  
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
IGP = Indication Géographique Protégée  
LR = Label Rouge  
MEA = Mieux Etre Animal  
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 1er décembre au 19 décembre 2025

| lundi 01 décembre                      | mardi 02 décembre          | jeudi 04 décembre                   | vendredi 05 décembre                             |
|----------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Salade de pommes de terre à l'échalote | Colin MSC sauce homardine  | Potage de potimarron                | Carottes bio locales et panais râpés vinaigrette |
| Emincé de dinde sauce curry            | Coquillettes bio au beurre | Cordon bleu                         | Chili sin carne                                  |
| Haricots verts bio persillés           | Camembert bio              | Epinards branches bio à la béchamel | et son riz bio                                   |
| Crème dessert vanille                  | Pomme bio                  | Clémentine                          | Gâteau aux pépites de chocolat                   |

| lundi 08 décembre          | mardi 09 décembre             | jeudi 11 décembre               | vendredi 12 décembre                      |
|----------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|
| Céleri bio rémoulade       | Paupiette au veau sauce crème | Carottes râpées bio vinaigrette | Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise |
| Poisson pané MSC et citron | Carottes bio persillés        | Curry de patate douce           | Printanière de légumes CE2                |
| Tortis bio au beurre       | Pont l'évêque AOP             | Semoule bio                     | Vache qui rit bio                         |
| Mousse au chocolat         | Kiwi                          | Yaourt nature sucré bio         | Clémentine                                |

| lundi 15 décembre     | mardi 16 décembre     | jeudi 18 décembre            | Repas de Noël |
|-----------------------|-----------------------|------------------------------|---------------|
| Nuggets de volaille   | Potage de chou fleur  | Salade verte CE2 vinaigrette |               |
| Purée de carottes     | Dahl de lentilles bio | Brandade                     |               |
| Brie                  | Riz bio créole        | de colin MSC et saumon MSC   |               |
| Compote de pommes bio | Yaourt aromatisé bio  | Kiwi                         |               |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur  
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
IGP = Indication Géographique Protégée  
LR = Label Rouge  
MEA = Mieux Etre Animal  
MSC = label de pêche responsable