Restauration scolaire

Menus du 02 novembre au 18 décembre 2026

Restaurant scolaire de

Légende :

Produit Local

Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE

Produits Bio

Produits Pêche durable



lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES		CÉLERI RÉMOULADE	SALADE COMPOSÉE
CARBONARA	CHILI SIN CARNE À L'ÉGRENÉ DE POIS BIO		JAMBON	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE
MACARONIS	RIZ CREOLE		CAROTTES BRAISÉES	SEMOULE HVE
			POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS À L'AIL
COMPOTE	YAOURT AROMATISÉ		FLAN PÂTISSIER	SALADE DE FRUITS

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	FÉRIÉ	CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
BOULETTES AU VEAU FAÇON MAROCAINE	SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE
SEMOULE HVE	FRITES		TORTIS HVE	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL
RATATOUILLE	PETITS POIS		CÉLERI BRAISÉ	RIZ PILAF
				YAOURT NATURE SUCRÉ
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS		CAKE VANILLE	

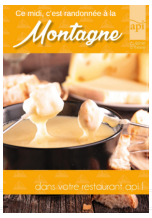
lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
CHOU ROUGE AUX POMMES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS		CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	POTAGE DE LÉGUMES
CORDON BLEU FROMAGE SAUCE TOMATE	POT AU FEU DE VOLAILLE		RÔTI DE PORC AU THYM	CAPPELLETTI AU SAUMON
HARICOTS VERTS	LÉGUMES DU POT		POTIRON RÔTI	
PENNE HVE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		SEMOULE HVE	FROMAGE RÂPÉ
				YAOURT AROMATISÉ
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT		FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON		SALADE AUX CROÛTONS	QUICHE LORRAINE
SAUTÉ DE DINDE FAÇON MARENGO	SAUCE FAÇON BOLOGNAISE		JAMBON BRAISÉE SAUCE MOUTARDE	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
RIZ PILAF	PÂTES HVE		FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS
PIPERADE			CAROTTES GLACÉ	POMMES DE TERRE VAPEUR
COOKIES	FRUIT DE SAISON		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
REPAS MONTAGNARD				
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	POTAGE DE LÉGUMES		CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RAPÉES À L'ÉCHALOTE
GRATIN SAVOYARD (POMME DE TERRE VAPEUR, FROMAGE, ...)	SAUCISSE DE STRASBOURG SAUCE TOMATE		LASAGNES À L'ÉGRENÉ DE POIS BIO	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON
SALADE	EMMENTAL RÂPÉ		SALADE	PURÉE DE PATATE DOUCE ET POTIRON
BÛCHE MI-CHÈVRE	FARFALLE		YAOURT NATURE	
GÂTEAU DE SAVOIE AUX MYRTILLES	COMPOTE		CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	DESSERT DU JOUR

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
TOAST À LA REINE (CHAMPIGNONS, DÉS DE JAMBON, BÉCHAMEL)	POTAGE DE BUTTERNUT		CHOUX ROUGE AUX POMMES	SALADE FROMAGÈRE
CHIPOLATAS	RAVIOLIS GRATINÉ		OMELETTE	AIGUILLETTE DE POULET MEXICAIN
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	SALADE VERTE		ÉPINARDS À LA SAUCE BLANCHE	RIZ PILAF
HARICOTS BLANC			SEMOULE HVE	CÉLERI BRAISÉ
				YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE		ROULÉ À LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI VINAIGRETTE		REPAS DES FÊTES	
	SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA		MOUSSON DE CANARD	
PIZZA FAÇON NAPOLITAINE	PENNE HVE		FILET DE DINDE AUX MARRONS ET CHAMPIGNONS	HAMBURGER
SALADE	HARICOTS BEURRE		POMMES PIN	FRITE
			BUTTERNUT ROTI	
SALADE DE FRUITS	FLAN CARAMEL		GATEAU AU CHOCOLAT MAISON	GLACE









Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.