MENU SCOLAIRE

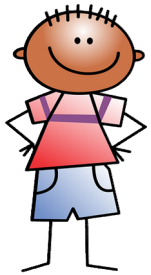
Du lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026

lundi 2 novembre 2026

Piémontaise	OU	Salade de lentilles
Poisson meunière	OU	Quenelles nature sauce aurore
Brunoise de légumes	OU	Haricots beurre
Le carré	OU	Yaourt nature
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes

mardi 3 novembre 2026

Viande bovine à hachis Purée de pommes de terre	OU	Chili sin carne / Riz
Camembert	OU	Petit suisse nature
Clémentines	OU	Pomme



mercredi 4 novembre 2026

Céleri rémoulade	OU	Salade iceberg
Bœuf sauce marengo	OU	Œufs durs à la béchamel
Carottes	OU	Epinards béchamel
Tome noire	OU	Fromage frais ail et fines herbes
Mini roulé abricot	OU	Petit fourré cacao

Goûter : Purée de pommes et spéculoos



jeudi 5 novembre 2026

Filet de poulet à la crème	OU	Crousti' fromage
Coquillettes	OU	Pommes de terre rôties
Cantal	OU	Vache qui rit
Poire	OU	Banane

vendredi 6 novembre 2026

Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge vinaigrette
Porc à la moutarde	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois	OU	Brocolis
Bûchette au chèvre	OU	Fromage blanc nature
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Indication géorgraphique protégée

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Production écoresponsable française

MENU SCOLAIRE

Du lundi 09 au vendredi 13 novembre 2026

lundi 9 novembre 2026

Betteraves vinaigrette	OU	Chou fleur vinaigrette
Bœuf sauce forestière	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Pommes de terre noisettes	OU	Semoule
Yaourt au sucre de canne	OU	Yaourt aromatisé

mardi 10 novembre 2026

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé
Chipolata	OU	Omelette
Petits pois et carottes	OU	Epinards béchamel
Kiri	OU	Gouda
Banane	OU	Orange





jeudi 12 novembre 2026

Velouté de légumes	OU	Concombre à la crème
Aiguillettes de poulet sauce normande	OU	Égrainé végétal sauce tomate
Haricots verts	OU	Poêlée provençale
Camembert	OU	Fromage frais nature
Riz au lait	OU	Flan pâtissier

vendredi 13 novembre 2026

Tartiflette	OU	Lasagnes de légumes
Petit suisse nature	OU	Emmental
Pomme	OU	Clémentine

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Indication géorgraphique protégée

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Production écoresponsable française

MENU SCOLAIRE

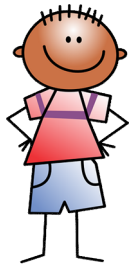
Du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026

lundi 16 novembre 2026

Macédoine mayonnaise	OU	Betteraves vinaigrette
Œufs durs à la béchamel	OU	Emincé végétal sauce forestière
Epinards béchamel	OU	Carottes
Bûchette au chèvre	OU	Petit suisse nature
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

mardi 17 novembre 2026

Boulettes de bœuf sauce tomate	OU	Quenelles nature sauce aurore
Coquillettes	OU	Riz
Coulommiers	OU	Cantadou
Kiwi	OU	Banane



mercredi 18 novembre 2026

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet	OU	Egrainé végétal sauce basquaise
Haricots verts	OU	Brunoise de légumes
Le carré	OU	Yaourt nature
Clémentine	OU	Poire

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat



jeudi 19 novembre 2026

Carottes râpées vinaigrette	OU	Salade iceberg
Brandade de poisson	OU	Bouchées blé tomate et chèvre Flageolets
Yaourt sucré	OU	Fromage blanc aux fruits

vendredi 20 novembre 2026

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé
Bœuf sauce tomate	OU	Crousti' fromage
Petits pois	OU	Chou fleur à la béchamel
Camembert	OU	Vache qui rit
Liégeois vanille	OU	Crème dessert caramel

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Indication géorgraphique protégée

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Production écoresponsable française

MENU SCOLAIRE

Du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

lundi 23 novembre 2026

Chipolata	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre		Blé aux petits légumes
Tome noire	OU	Kiri
Kiwi	OU	Poire

mardi 24 novembre 2026

Pâté de campagne	OU	Salade de lentilles
Filet de hoki sauce crème aneth	OU	Boulettes de pois chiches
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre
Yaourt nature	OU	Cantal
Pomme	OU	Clémentine



mercredi 25 novembre 2026

Carottes râpées vinaigrette	OU	Brocolis vinaigrette
Bœuf sauce forestière	OU	Chili sin carne
Semoule	OU	/ Riz
Yaourt aux fruits mixés	OU	Fromage blanc vanillé

Goûter : Madeleines et purée pomme coing



jeudi 26 novembre 2026

Velouté de légumes	OU	Céleri rémoulade
Palette 1/2 sel de porc sauce diable	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois	OU	Epinards béchamel
Emmental	OU	Coulommiers
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait

vendredi 27 novembre 2026

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Filet de poulet sauce marengo	OU	Omelette
Haricots blancs tomatés	OU	Pommes de terre smile
Yaourt au sucre de canne	OU	Velouté fruix

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Indication géorgraphique protégée

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Production écoresponsable française

MENU SCOLAIRE

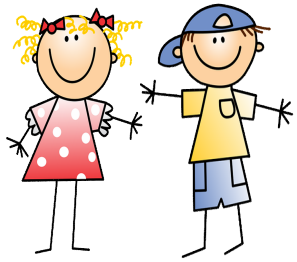
Du lundi 30 novembre au vendredi 04 décembre 2026

lundi 30 novembre 2026

Taboulé	OU	Piémontaise
Bœuf braisé aux oignons	OU	Egrainé végétal sauce tomate
Haricots verts	OU	Carottes
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige
Liégeois chocolat	OU	Crème dessert caramel

mardi 1 décembre 2026

Carbonara	OU	Omelette
Torti	OU	Riz
Emmental râpé	OU	Kiri
Kiwi	OU	Banane



mercredi 2 décembre 2026

Betteraves vinaigrette	OU	Coleslaw
Aiguillettes de poulet sauce forestière	OU	Quenelles nature sauce aurore
Chou fleur à la béchamel	OU	Jardinière de légumes
Camembert	OU	Saint Nectaire
Riz au lait au caramel	OU	Gâteau basque

Goûter : Purée de pommes et petit fourré fraise



jeudi 3 décembre 2026

Salade iceberg	OU	Carottes râpées vinaigrette
Cordon bleu de volaille	OU	Emincés végétal sauce indienne
Petits bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour
Velouté fruix	OU	Fromage blanc sucré

vendredi 4 décembre 2026

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané Poêlée provençale	OU	Dahl de lentilles
Emmental	OU	Petit suisse nature
Clémentine	OU	Pomme

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Indication géorgraphique protégée

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Production écoresponsable française