Restaurants scolaires
Menus du mois de novembre 2026

	S45 Du 02 au 06 novembre 2026	S46 Du 09 au 13 novembre 2026	S47 Du 16 au 20 novembre 2026	S48 Du 23 au 27 novembre 2026
LUNDI	Betteraves vinaigrette Tortelloni pomodoro mozzarella bio sauce provençale (Plat complet) Verchicors bio (coupe) Flan vanille nappé caramel	Salade de lentilles vinaigrette Sauté de poulet aux herbes Petits pois Yaourt fermier vanille Fruit bio	Salade de riz bio provençale Sauté de dinde sauce kokkinisto Haricots beurre Yaourt fermier sucré Fruit bio	Taboulé Poisson pané Purée de potiron Bûche de chèvre bio (coupe) Mousse au chocolat
MARDI	Tarte chèvre tomate Sauté de bœuf aux oignons Brocolis Yaourt fermier sucré Fruit	Salade de pommes de terre mayonnaise Pizza au fromage Carottes Emmental (coupe) Fruit	Potage de légumes Sauté de veau sauce provençale Pommes de terre rissolées Vache picon Fruit	Tarte butternut comté Rôti de dinde sauce dijonnaise Haricots verts Yaourt fermier vanille Fruit
JEUDI	Carottes bio râpées Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne* SP : Sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne Riz bio Gouda Purée de fruits	Salade verte Sauté de bœuf sauce barbecue Semoule St Nectaire (coupe) Purée de fruits bio	Carottes bio râpées Fielt de hoki sauce normande Pennes Suisse aromatisé bio Brownie du chef	Œufs durs mayonnaise Dahl de lentilles Riz bio Carré de l'Est (coupe) Liégeois vanille
VENDREDI	Potage de légumes Parmentier aux deux saumons et poireaux (Plat complet) Tartare Ail et fines herbes Clafouti à la vanille du chef	Potage de légumes Thon à la Sicilienne Torsades Mimolette Cake à la vanille du chef	Cake salé au fromage du chef Omelette Epinards à la béchamel Cantal (coupe) Fruit bio	Salade verte bio Coquillettes aux dés de jambon* SP : aux dés de volaille (Plat complet) Brebis crème Purée de fruit du chef

Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiés.

Légende

- Labels (Egalim) AOP, AOC, IGP, CE2, HVE, RUP,
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Filière marine engagée
- Viande Française
- Produit local / circuit coourt
- Produit fermier
- Recette du Chef

* Présence de porc

Les groupes d'aliments : Fruits et Légumes · Viandes, poisson oeufs · Féculents · Matières grasses · Produits laitiers · Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.