



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES NOVEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

Bon appétit
MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Semaine du 03 NOVEMBRE

CHOU ROUGE vinaigrette

EMINCES LANGUE BŒUF SAUCE TOMATE (origine Amérique du Sud)

PUREE

CREME DESSERT vanille caramel Bio

CAROTTES RAPEES Bio

SAUTE PORC SAUCE CHAMPIGNONS*

DINDE au jus

PETITS POIS à la française*

SIX DE SAVOIE

FLAN PATISSIER

ESCALOPE DE POULET au jus*

MACARONIS

BONBEL

FRUIT

VELOUTE LENTILLES CORAIL BUTTERNUT

POISSON Frais SAUCE PETITS LEGUMES*

ECRASE DE CAROTTES*

CARRE DE L'EST

FRUIT

Menu végétarien

CHILI D'HARICOTS ROUGES *

RIZ DE CAMARGUE

YAOURT AROMATISE Bio

FRUIT

Semaine du 10 NOVEMBRE

CREPE farcie champignons

BŒUF BRAISE SAUCE CHARCUTIERE

HARICOTS PANACHES

COMTE AOP

FRUIT

Férié

11 NOV.

POTAGE DE LEGUMES DU SOLEIL*

FRICADELLE VOLAILLE SAUCE CREME

PUREE

CREME DESSERT bio vanille

Menu végétarien

BATAVIA

OMELETTE Bio SAUCE FORESTIERE

POMMES NOISETTE

YAOURT NATURE SUCRE fermier

BETTERAVES ROUGES Bio RAPEES

POISSON PANE citron

PUREE DE BROCOLIS*

TARTARE

LIEGEOIS vanille

Semaine du 17 NOVEMBRE

PEPINETTES MIMOLETTE NOIX*

BLANQUETTE DE VEAU*

CAROTTES

ST PAULIN Bio

FRUIT

CHOU PANACHES

POULET ROTI au jus*

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS*

SUISSES FRUITES Bio

BATAVIA

ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE

COQUILLETES

EMMENTAL RAPE

PUREE POMME Bio

Menu végétarien

CAROTTE RAPEES Bio CELERI RAVE vinaigrette

OEUFS DURS bio SAUCE CREME

PUREE D'EPINARDS*

EMMENTAL RAPE

GLACE

POTAGE DE LEGUMES*

FILET COLIN ALASKA SAUCE DIEPPOISE*

BLE

CAMEMBERT Bio

FRUIT

Semaine du 24 NOVEMBRE

HARICOTS BLANCS Bio A LA TOMATE*

POMMES DE TERRE

EDAM Bio

FRUIT

RIZ NICOIS*

FRICASSEE DE BOEUF *

CHOUX DE BRUXELLES pommes de terre

FROMAGE BLANC Bio et sucre

FRUIT

BATAVIA

BOULETTES DE BŒUF SAUCE CREME

TAGLIATELLES

TARTARE

COMPOTE POMME BISCUIT

CAROTTES Bio CHOU BLANC

LONGE DE PORC SAUCE BARBECUE*

BRAISE au jus

RATATOUILLE pommes de terre*

ST MORET

SEMOULE AU LAIT Bio maison

BATAVIA

COQUILLETES Bio AU THON*

BRIE Bio

PUREE POMME Bio



* Plats élaborés par la cuisine centrale
Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

Viande origine France

Label rouge origine France

Origine Européenne

Pêche durable

Fermier, France

