





MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

menus du 3 novembre au 19 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 novembre	Taboulé Boulettes de viande sauce tomate Brocolis Brie Pomme	Carottes râpées Gratin dauphinois et choux-fleur Petits suisses	Concombre à la crème Poulet à l'estragon Haricots verts persillés Gâteau au chocolat maison	Pâté de campagne Veau Marengo Pommes de terre vapeur Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 novembre	Maïs coeur de palmier dés emmental Escalope de porc sauce au bleu Petits pois fermiers Entremet		Radis beurre Tartiflette Salade verte Poire au four	Betterave crue mimosa vinaigrette Steak haché sauce poivre vert Pâtes Saint-Nectaire Fruit de saison
Semaine du 17 au 21 novembre	Céleri râpé d'automne Hachis parmentier aux lentilles Panna cotta	Friand au fromage Emincé de poulet à la tomate Carottes Vichy Fruit de saison	Salade verte emmental Boeuf Bourguignon Poelée aux 4 légumes Tarte aux pommes feuilletée	Soupe aux légumes Filet meunière Riz Gouda Clémentines
Semaine du 24 au 28 novembre	Carottes râpées aux agrumes Escalope Viennoise Ratatouille Semoule au lait	Velouté Pâtes à la bolognaise végétale Fromage Kiwi	Salade coleslaw Chipolatas Mojettes Ananas au sirop	Oeuf mayonnaise Dos de colin au beurre blanc Brocolis Moelleux au chocolat



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 5 décembre	Rillettes de porc Blanquette de dinde Carottes sautées à l'ail Pomme	Betterave Rôti de porc Tortis Crème dessert caramel	Quiche aux fromages Gratin dauphinois Salade verte Salade de fruits frais	Concombre et maïs mayonnaise Filet de poisson Semoule couscous Fromage Banane
Semaine du 8 au 12 décembre	Taboulé au surimi Cordon bleu Epinards à la crème Ananas	Choux-fleur sauce aurore Lasagne à la bolognaise végétale Fromage blanc Coulis de fruit	Salade vendéenne Poulet au citron Ratatouille Tarte aux pommes	Saucisson à l'ail Filet de poisson Riz Brie Clémentines
Semaine du 15 au 19 décembre	Potage de légumes Sauté de porc au curry Haricots beurre Yaourt Petit gâteau	Rillettes de thon Emincé de dinde asiatique Nouilles chinoises Fromage Salade de fruits d'automne	Salade endive betterave Chili de légumes Fromage Banane au chocolat	REPAS DE NOËL 



Bonnes vacances

**Labels entrant
dans les 50 % de
produits
durables et de
qualité**



Agriculture biologique



Pêche durable



Périphérique ou Local



Viande française

**Fruits, légumes et produits laitiers
subventionnés dans le cadre du programme
de l'Union Européenne à destination des
écoles**



Fruits et légumes



Produits laitiers

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, le pain, les desserts (crème, fruit, yaourt...) non utilisés à midi, seront servis à la garderie en supplément du goûter déjà prévu.

