MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 2 Novembre au 18 Décembre 2026

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 4 Novembre	Vendredi 5 Novembre
- Salade de pommes de terre au jambon - Cordon bleu - Brocolis - Fruit	- Œufs mayonnaise - Légumes sautés au boulgour - Petit suisse - Ananas au sirop	- Salade de mâche betterave et ciboulette - Poisson à la tomate - Mafaldine - Yaourt	-Carottes râpées - Blanquette de veau à l'ancienne - Haricot vert - Fromage Tarte aux pommes
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Jeudi 12 Novembre**	**Vendredi 13 Novembre**
- Potage de légumes - Poulet à l'estragon - Petits pois - Gâteau au yaourt	- Friand au fromage - Rôti de porc - Poêlée de légumes - Fromage	- Betterave cube en salade - Lasagne courgette - Crème dessert chocolat	- Céleri rémoulade / pomme - Brandade de poisson - Fromage blanc / spéculoos
Lundi 16 Novembre	**Mardi 17 Novembre**	**Jeudi 19 Novembre**	**Vendredi 20 Novembre**
- Concombre à la crème - Tartiflette - Salade verte - Liegeois chocolat	- Taboulé - Gratin de légumes - Fromage - Paris-Brest	- Potage vermicelle - Paleron pain d'épice - Ratatouille - Riz au lait	- Macédoine de légumes - Colin sauce citron - Pâtes - Fromage - Kiwis

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
- Charcuterie - Escalope viennoise - Choux de Bruxelles - Yaourt	- Salade d'endives aux noix - Pâtes à la bolognaise végétale - Pannacotta aux fruits	- Carottes râpées - Poisson au lait de coco - Riz - Compote pommes abricots	- Potage aux légumes - Hachis parmentier - Fromage - Banane
Lundi 30 Novembre	**Mardi 1 Décembre**	**Jeudi 3 Décembre**	**Vendredi 4 Décembre**
- Avocat - Paella - Fromage - Fruit	- Laitue à l'emmental – pamplemousse - Escalope de porc au bleu - Petits pois - Liegeois vanille	- Quiche aux fromages - Moussaka végétale - Moelleux au chocolat	- Saucisson à l'ail - Filet meunière - Pomme de terre vapeur - Pomme cuite
Lundi 7 Décembre	**Mardi 8 Décembre**	**Jeudi 10 Décembre**	**Vendredi 11 décembre**
- Friand - Boulette de viandes sauce tomate - Purée de légumes - Petit suisse	- Champignons à la crème - Omelette nature aux pommes de terre - Fromage - Compote pommes abricots	- Concombre vinaigrette - Blanquette de dinde - Haricots beurre - Clafoutis à la poire	- Velouté - Poisson pané - Pâtes - Fromage - Fruit

Lundi 14 Décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
- Betterave cube en salade	- Rosette	- Laitue à la tomate	Repas de Noël
- Jambon poêlé	- Émincé de volaille façon kebab	- Tajine de semoule aux légumes	
- Mogettes	- Carottes braisées	- Fromage	
- Fromage	- semoule au lait sauce caramel	- Crème dessert Vanille	
- Fruit			

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

Ag ogique 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.