




# MENUS RESTAURATION SCOLAIRE



## DU 3 AU 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>3 novembre</b>  Potage normand Paella végété Salade Vache qui rit Raisin blanc	<b>4 novembre</b> Carottes râpées au raisin Poisson beurre blanc Blé aux légumes Far breton	<b>5 novembre</b> Salade strasbourgeoise Sauté de volaille à l'orange Chou de Bruxelles Fromage blanc	<b>6 novembre</b> Potage crécy Sauté de bœuf aux olives Macaronis Edam Entremet	<b>7 novembre</b> Radis noir au fromage Rôti de porc aux pruneaux Haricots beurre Poire
<b>10 novembre</b> Salade lorraine Poisson à l'aneth Semoule aux légumes Emmenthal	<b>11 novembre</b>  FERIE	<b>12 novembre</b> Potage cultivateur Sauté de porc au basilic Lentilles au jus Prunes	<b>13 novembre</b> Endives à la mimolette Boudin blanc Purée Raisin noir	<b>14 novembre</b> Velouté de poireau Bœuf Carottes Crème dessert
<b>17 novembre</b>  Potage pois cassé Omelette à l'espagnole Haricots verts Saint paulin Nashi	<b>18 novembre</b> Salade paysanne Veau marengo Riz pilaf Far breton	<b>19 novembre</b> Potage bonne femme Rôti de porc au vinaigre balsamique Frites Salade Crème caramel	<b>20 novembre</b> Carottes râpées aux épices Poisson normande Pomme vapeur Brie Compote	<b>21 novembre</b> Salade Beaucaire Lasagnes aux poireaux Salade Bananes
<b>24 novembre</b> Salade emmenthal mais Sauté de dinde à la crème Pomme noisette Kaki	<b>25 novembre</b> Potage conti Poisson beurre blanc Jardinière de légumes Yaourt aux fruits	<b>26 novembre</b> Toast du gourmet Steak haché au poivre Salsifis Salade Riz crémeux à l'abricot	<b>27 novembre</b>  Salade de blé Gratin sylvestre Salade Poire	<b>28 novembre</b> Velouté de citrouille Colombo de porc Boulgour Gâteau chocolat maison

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.



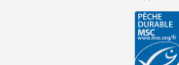
1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux  
62% de produits sous label de qualité

Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et  
100% sont préparés sur place.