

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE - NOVEMBRE 2026

	DU 2 AU 6	DU 9 AU 13	DU 16 AU 20	DU 23 AU 27	DU 30 AU 30
LUNDI	Carottes râpées Dahl de lentilles au lait de coco et riz Fromage BIO Fruit	Sauté de porc BIO aux pommes de terre et olives vertes Fromage AOP Fruit	Salade verte HVE Escalope de poulet sauce forestière et Ebly Crème dessert vanille	Chou rouge râpé Chipolatas et petits pois aux petits oignons Fromage BIO Orange	Salade verte Daube de bœuf HVE et pâtes Fromage BIO Pomme HVE
MARDI	Salade verte HVE Pâtes à la carbonara, fromage râpé Fruit de saison	Salade verte Lasagnes Fromage Orange	Concombre Goulasch au bœuf (origine FRANCE) et polenta Fromage BIO Fruit	Macédoine de légumes Galettes de seitan pomme de terre et emmental Carottes vichy Yaourt BIO	
JEUDI	Salade de pois chiches au cumin Sauté de dinde aux carottes Fromage blanc sucré BIO	Salade de lentilles Haricots verts Brochette de poissons Crème dessert BIO	Carottes râpées Chili végétarien et riz Fromage AOP Beignet aux pommes	Betteraves Sauté d'agneau aux flageolets Fromage AOP Pomme HVE	
VENDREDI	Moules marinières et frites Fromage Fruit	Pizza au fromage Épinards à la crème Quinoa BIO Salade de fruits frais	Saucisson cornichons Jardinière de légumes Filet de poisson MSC Fromage Fruit	Salade verte HVE Brandade de poissons Fromage Fruit de saison	

Important : les repas peuvent subir des modifications en raison des ruptures et des problèmes de livraison. Les fruits et légumes varient selon les saisons. Du pain BIO complet est servi une fois par semaine.

AOP : appellation d'origine protégée



Bleu Blanc Coeur



LR : label rouge



HVE : haute valeur environnementale



MSC : pêche durable (sauvage, traçable)



Origine France

