














MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
ENTRÉE	SAUCISSON SEC 	CHOUX ROUGE AUX POMMES ET CUMIN	CREME DE CHOUX FLEUR	LAITUE CROUTONS EMMENTAL
PLAT	FILET DE DINDE	CHIPOLATAS 	OMELETTE	FISH AND CHIPS 
LÉGUMES	HARICOTS VERTS A L'AIL 	LENTILLES 	PETIT POIS CAROTTES 	
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE		
DESSERT	CLEMENTINES	POMMES 	YAOURT AUX FRUITS 	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
ENTRÉE	CROUSTILLANT DE LEGUMES AU CURRY	VELOUTE DE CAROTTES ET COCO	TERRINE DE CAMPAGNE 	PIEMONTAISE 
PLAT	DAHL DE LENTILLES CORAIL ET FRUITS SECS	LONGE DE PORC MIEL ET THYM	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	ENCORNETS A LA SETOISE
LÉGUMES	BOULGOUR	PUREE	BROCOLIS AUX AMANDES 	RIZ PILAF
FROMAGE	EMMENTAL			CHEVRE
DESSERT	FRUITS	FROMAGE BLANC	RIZ AU LAIT 	BANANES

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique










Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)  
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanale issue de porc fermier, porc)   
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc) 
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, légumes de saison) 
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 