

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 ROCHETELLE (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) 