

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 02 novembre au 06 novembre	<u>Menu Végétarien</u> Salade de pâtes Crousti fromage Petits pois carottes Fruit de saison BIO 	Croisillon à l'emmental Poisson filet pané MSC Haricots verts sautés Yaourt vanille Fruit de saison BIO 	Blanquette de veau Riz créole Port salut Fruit de saison BIO SV: filet de colin et sauce blanquette G: Pain/Vache qui rit/ Fruit	Concombre sauce bulgare Chipolatas Lentilles cuisinées aux lardons Tomme catalane AOP  Compote BIO pomme SP/SV: Omelette SP/SV: Lentilles sans lardons	Salade verte de saison Lasagnes de bœuf à la tomate Fromage blanc BIO nature  Sucre proposé à part SV: Lasagnes aux aubergines
Semaine 46 Du 09 novembre au 13 novembre	Potage crécy Paëlla de la mer Gouda IGP  Fruit de saison BIO 	Pâté de campagne et cornichon Colombo de poulet Poêlée de légumes Vache qui rit Fruit de saison BIO  SP/SV: Salade de pois chiche	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Betteraves et maïs Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Yaourt aux fruits mixés  SV: sauce tomate	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Œufs durs Epinards à la crème Fruit de saison BIO  Brownie
Semaine 47 Du 16 novembre au 20 novembre	Coleslaw Raviolis de boeuf à la tomate Emmental BIO  Fruit au sirop SV: Macaronis sauce tomate	Salade de pomme de terre Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Cantal AOP  Fruit de saison BIO  SP/SV: Cordon veggie	Pizza au fromage Poulet rôti LR Chou fleur à la crème Fruit de saison Sablé de retz SV: Omelette G: Pain/chavrou/fruit	<u>Menu Végétarien</u> Velouté de courgette BIO au fromage Chili sin carne Riz de camargue IGP  Crème anglaise Moelleux chocolat	Poisson façon meunière MSC Gratin de potimarron BIO Camembert BIO  Fruit de saison BIO 
Semaine 48 Du 23 novembre au 27 novembre	Salade de pois chiche Filet de colin MSC beurre citron Carottes vichy Tomme de vache BIO  Fruit de saison BIO 	Carottes râpées BIO  Vinaigrette à proposer à part Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fromage blanc nature sucré SV: sauce tomate	Sauté de dinde chasseur Pomme de terre rissolées Mini cabrette BIO Fruit de saison SV : poisson filet pané MSC G : Pain/confiture/yaourt nature sucré	Radis beurre Couscous de légumes merguez Semoule Yaourt nature BIO  Miel proposé à part SV : Couscous légumes sans viande	<u>Menu végétarien</u> Pizza Bolo Végé Bio Omelette maison Trio de choux en gratin Compote de pomme Palmier

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Menus du 02 au 27 novembre 2026
Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 02 novembre au 06 novembre	<u>Menu Végétarien</u>				
	Salade de pâtes REPAS	Friand au fromage	Blanquette de veau	Concombre sauce vinaigrette	Salade verte de saison
	Petits pois carottes	Poulet rôti	Riz créole	Chipolatas	Lasagnes de bœuf à la tomate
	Saint Brice	Haricots verts sautés	Port salut	Lentilles cuisinées aux lardons	Fromage blanc BIO nature 
	Fruit de saison BIO 	Yaourt vanille	Fruit de saison BIO	Tomme catalane AOP 	Sucre proposé à part
		Fruit de saison BIO 	G: Pain/Vache qui rit/ Fruit	Compote BIO pomme	
				SP: Poulet rôti	
				SP : Lentilles sans lardons	
Semaine 46 Du 09 novembre au 13 novembre	Potage crécy			Betteraves et maïs	<u>Menu Végétarien</u>
	Paëlla à la dinde SANS CRUSTACE	Salade de pois chiches	Jour Férié - 11 Novembre	Macaronade de bœuf BIO	Salade de blé REPAS
	Gouda IGP 	Colombo de poulet	Fête de l'Armistice 1918	Penne	—
	Fruit de saison BIO 	Poêlée de légumes		Emmental râpé	Epinards à la crème
		Vache qui Rit		Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison BIO 
		Fruit de saison BIO 			Gateau fourré chocolat
Semaine 47 Du 16 novembre au 20 novembre	Coleslaw sauce vinaigrette			<u>Menu Végétarien</u>	
	Raviolis de bœuf à la tomate	Salade de pomme de terre	Pizza au fromage	Velouté de courgette BIO au fromage	Poulet rôti
	Emmental BIO 	Sauté de porc à la moutarde	Poulet rôti LR	Chili sin carne	Gratin de potimarron BIO
	Fruit au sirop	Haricots beurre	Chou fleur à la crème	Riz de camargue IGP	Camembert BIO 
		Cantal AOP 	Fruit de saison	Gateau fourré chocolat	Fruit de saison BIO 
		Fruit de saison BIO 	Sablé de retz	Compote BIO pomme banane	
		SP: Cordon veggie	G: Pain/chavrou/fruit		
Semaine 48 Du 23 novembre au 27 novembre	Salade de pois chiche	Carottes râpées BIO 	Sauté de dinde chasseur	Radis beurre	<u>Menu végétarien</u>
	Steak haché de bœuf en sauce	Vinaigrette à proposer à part	Pomme de terre rissolées	Couscous de légumes merguez	Pizza Bolo Végé Bio PLAT
	Carottes vichy	Spaghettis à la bolognaise	Mini cabrette BIO	Semoule	—
	Tomme de vache BIO 	Emmental râpé	Fruit de saison	Yaourt nature BIO 	Trio de choux en gratin
	Fruit de saison BIO 	Fromage blanc nature sucré	G : Pain/confiture/yaourt nature sucré	Miel proposé à part	Compote de pomme
					Palmier

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements