L'équipe du restaurant scolaire vous propose

Novembre 2026

Semaine	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27
Lundi	pamplemousse Blanquette de veau bio Ebly bio Fromage Fruit bio	Potage Dubarry Cuisse de poulet Haricots verts Persillés bio Fromage Fruit	Charcuterie Steak haché de veau Flageolets bio Yaourt nature bio	Carottes râpées bio Œuf à la tomate Semoule Fromage bio Fruit
Mardi	Coleslaw Saucisse rôtie Lentilles bio Petits suisse aux fruits	Macédoine de légumes Pâtes (artisanale PATAPAUL) aux petits légumes tomatés Yaourtin aux fruits	Poisson Poêlée campagnarde Fromage Fruit bio	Betteraves rapées bio Pâtes bolognaise végétale Yaourt de chèvre bio
Mercredi	Tarte aux légumes Steak haché bio Pâtes bio Mousse au chocolat	Férié	Salade de pâtes au thon Sauté de poulet Petit pois /carottes bio Baba au sirop	Quiche aux poireaux Poisson a la bordelaise Semoule Compote
Jeudi	Crème de légumes bio Lasagne aux légumes Compote Sablé de Retz	Salade Piémontaise Paupiette de veau Trio de légumes bio Yaourt	MENU D'AUTOMNE Potage d'Automne Parmentier de Canard Gâteau pomme cannelle	Salade Fraicheur Rougail saucisse Riz Thai Fromage Flan caramel bio
Vendredi	Salade de riz Filet de poisson pané Carottes bio vichy Fromage Fruit	Salade au fromage Bœuf Bourguignon Purée bio Fruit	Chou-fleur bio vinaigrette Jambon rôti de sauce moutarde Pâtes fromage bio fruits bio	Crème Parmentier Poulet fermier Gratin de Chou-fleur bio Fruit bio

Agriculture Biologique — Label Rouge — Production Local — Viande française — fermier — Fait maison — Poisson frais

Fruits, légumes et produits laitiers Subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Mardi: PAIN BIO (LIVERNON)

Le Restaurant scolaire se réserve le droit de changement en cas de problème de livraison