

MENUS SCOLAIRES

lundi 3 au 28 novembre 2025



api



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 3 au 7 novembre	Betteraves Bio sauce vinaigrette Chili sin carne Riz Bio Tomme blanche Pomme Bio	Torsades Bio et cornichon sauce mayonnaise Rôti de porc Sauce diable Petits pois et carottes au jus Cancoillotte régionale Yaourt aromatisé	Potage de légumes Emincé de cuisse de poulet sauce provençale Semoule Bio Suisse sucré Poire	Salade iceberg vinaigrette échalote Hachis parmentier Edam Bio Liegeois Kaki	Tarte au comté Poisson meunière Brocolis Bio sauce béchamel Petit moulé nature Kaki
du lundi 10 au 14 novembre	Salade iceberg vinaigrette au xeres hachis parmentier de boeuf VBF Camembert Bio Poire		Céleri râpé façon rémoulade Rôti de dinde FR sauce aux oignons Petits pois au bouillon Brie Compote fraîche pomme Bio	Potage de légumes Pastachiches sauce crème et emmental Yaourt nature régional Banane Bio	Carottes Bio râpées vinaigrette Poisson blanc meunière MSC et citron Ecrasé de pommes de terre Bio et panais Mimolette Gâteau du chef aux noisettes (farine Bio)
du lundi 17 au vendredi 21 novembre	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons vinaigrette Sauté de dinde FR sauce moutarde Haricots verts bio à l'ail Tommes noire IGP Flan nappé caramel Bio	Betteraves Bio vinaigrette aux fines herbes Boulettes au boeuf VBF sauce Napolitaine Fusillis Bio Emmental Bio râpé Clémentine	Tarte aux fromages Jambon blanc LR Purée de pommes de terre Bio Yaourt arôme régional Kaki	Carottes Bio râpées vinaigrette aux agrumes Omelette du Chef (MEA) à l'emmental Epinards béchamel Gouda Bio Donuts	Potage au chou fleur Filet de colin d'Alaska Msc sauce estragon Semoule Bio Suisse fruité Banane Bio
du lundi 24 au vendredi 28 novembre	Potage de carottes Gratin de gnocchis de pommes de terre au potiron et fromage Yaourt aromatisé régional Clémentine	Céleri rémoulade Sauté de boeuf VBF sauce façon bourguignon Purée de pommes de terre et brocolis Bio Saint Nectaire Poire	Taboulé (semoule Bio) Haut de cuisse de poulet FR rôti aux herbes Haricots beurre persillés Cantal AOP Crème dessert vanille	Salade Krautsalat Currywurst (saucisse de porc CE sauce curry/ketchup) Frites Fromage blanc sucré Moelleux façon forêt noire	Salade iceberg vinaigrette au balsamique Filet de colin MSC sauce Aurore Riz Bio pilaf Camembert Bio Compote fraîche pomme Bio mangue
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable