



À table à la mini-forêt !

LE MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Repas élaborés sur place avec des produits de qualité



Semaine du

09/11/26 au 13/11/26

LUNDI

09/11/2026

MARDI

10/11/2026

JEUDI

12/11/2026

VENDREDI

13/11/2026



Entrées

Wrap carottes mimosa

Taboulé aux raisins

Potage



Betteraves rouge en
salade



Plats

Sauté de porc au
pruneaux



Roti deboeuf

Poisson frais en sauce

Hachis parmentier
végétarien



Accompagnements

Pomme de terre vapeur



Haricots verts



Riz étuvé bio



Salade verte



Produits laitiers

Fromage à la coupe

-

-

Fromage



Desserts

Fruit bio

Panna Cotta fruits rouges

Muffin tout chocolat

Corbeille de fruits

⇒ Le petit mot du chef ⇐

Venez vous régaler au restaurant
scolaire!!!



Nos repères



Produit issu
de l'agriculture
biologique



Plat
végétarien



Label
Rouge



AOP / AOC
Appellation
d'Origine
Protégée



Produit
local



ORIGINE DES VIANDES*

Toutes nos viandes sont d'origine
France sauf indication contraire.
L'origine est affichée à côté du plat
concerné.



ALLERGÈNES

La liste des allergènes
présents dans les plats
est disponible auprès du chef
et de son équipe.



MENU VÉGÉTARIEN

Conformément à la loi EGalim,
un menu végétarien est proposé
au moins une fois par semaine.



NOS ENGAGEMENTS

Des repas équilibrés, variés et de saison,
avec des produits de qualité, dans le respect
de notre environnement.

Menus établis sous réserve de modifications
en fonction des approvisionnements.





À table à la mini-forêt !

LE MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Repas élaborés sur place avec des produits de qualité



Semaine du

16/11/26 au 20/11/26

LUNDI

16/11/2026

MARDI

17/11/2026

JEUDI

19/11/2026

VENDREDI

20/11/2026

 Entrées

Salade de riz



Potage



Carottes rapées

Rillettes et cornichons

 Plats

Poisson pané sce tartare
ou citron



Poulet rôti



Quiche au fromage



Couscous d'automne
porc et boeuf

 Accompagnements

Epinards à la crème

Frites

Salade verte

Semoule



 Produits laitiers

-

Fromage à la coupe

-

Fromage à la coupe



 Desserts



Fromage blanc



Fruit

Creme dessert au caramel

Compote



⇒ Le petit mot du chef ⇐

Venez vous rechauffer au self et
partagez un bon repas entre
copains



Nos repères



Produit issu
de l'agriculture
biologique



Plat
végétarien



Label
Rouge



AOP / AOC
Appellation
d'Origine
Protégée



Produit
local



ORIGINE DES VIANDES*

Toutes nos viandes sont d'origine
France sauf indication contraire.
L'origine est affichée à côté du plat
concerné.



ALLERGÈNES

La liste des allergènes
présents dans les plats
est disponible auprès du chef
et de son équipe.



MENU VÉGÉTARIEN

Conformément à la loi EGAlim,
un menu végétarien est proposé
au moins une fois par semaine.



NOS ENGAGEMENTS

Des repas équilibrés, variés et de saison,
avec des produits de qualité, dans le respect
de notre environnement.

Menus établis sous réserve de modifications
en fonction des approvisionnements.





À table à la mini-forêt !

LE MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Repas élaborés sur place avec des produits de qualité



Semaine du

23/11/26 au 27/11/26

LUNDI

23/11/2026

MARDI

24/11/2026

JEUDI

26/11/2026

VENDREDI

27/11/2026



Entrées

Salade de pâtes au surimi

Duo carottes céleri façon
coleslaw



Saucisson sec

Potage et croutons



Plats

Omelette aux fines
herbes



brandade de poisson

Paupiette de dinde à la
normande



pâtes bolognaise
végétarienne



Accompagnements

Brocolis à la crème

Salade verte

carottes braisées

Salade verte



Produits laitiers

-

Fromage à la coupe



-



Desserts



yaourt nature sucré



Fruit de saison

Cake marbré



Compote et biscuit



⇒ Le petit mot du chef ⇐

-



Nos repères



Produit issu
de l'agriculture
biologique



Plat
végétarien



Label
Rouge



AOP / AOC
Appellation
d'Origine
Protégée



Produit
local



ORIGINE DES VIANDES*

Toutes nos viandes sont d'origine France sauf indication contraire. L'origine est affichée à côté du plat concerné.



ALLERGÈNES

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible auprès du chef et de son équipe.



MENU VÉGÉTARIEN

Conformément à la loi EGalim, un menu végétarien est proposé au moins une fois par semaine.



NOS ENGAGEMENTS

Des repas équilibrés, variés et de saison, avec des produits de qualité, dans le respect de notre environnement.

Menus établis sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

