



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Velouté de potiron Jambon sauce charcutière Lentilles cuisinées Tomme noire Arlequin de fruits coupelle	FERIE	Carottes râpées nature Lasagnes de légumes plat complet Mimolette Cake orange cannelle	Chou rouge pommes et raisins Croustillant fromager Edam Fruit frais
Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Salade basque (pommes de terre, tomates, thon) Filet de poulet Vallée d'Auge Haricots beurre Bûchette de chèvre Yaourt aromatisé	Œuf dur mayonnaise Boulettes végétales sauce tomate Petits pois carottes Mimolette Fruit frais	Velouté de tomates Cassoulet (plat complet) Brie pointe Gâteau basque	Pizza au fromage Dos de colin velouté petits légumes Purée de patate douce Yaourt aromatisé Compote pomme banane
Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Velouté de légumes Sauté de porc Dijonnaise Lentilles cuisinées Gouda Yaourt velouté aux fruits	Poireaux vinaigrette Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet) Cantafrais Liégeois vanille	Velouté de potiron Hachis parmentier (plat complet) Saint Paulin Fruit frais	Céleri rémoulade Beignets au calamar sauce ketchup Pommes de terre en quartier Pont l'évêque AOP Gâteau au yaourt



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

Lundi 1 ^{er} décembre	Mardi 2 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Emincé bicolore  Rôti de dinde à l'estragon Purée  Camembert  Compote de poires	Médaillon de surimi mayonnaise  Quenelles de volaille financière Frites fraîches  Gouda  Yaourt aromatisé	Velouté de légumes  Chili sin carne Riz  Emmental BIO  Flan nappé caramel	Carottes râpées  Colin meunière Purée de carottes  Kiri crème  Fruit frais
Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Betteraves  Boulettes de veau sauce paprika Pommes de terre quartiers  Mimolette  Fromage blanc sucré	Salade de blé aux petits légumes  Pilon de poulet chasseur Petits pois  Vache qui rit  Fruit frais	Velouté de carottes  Palette de porc à la dijonnaise Riz créole haricots rouges et maïs  Edam  Beignet fourré	Pâté de campagne nature  Tarte au fromage Butternuts et carottes  Tomme noire  Dessert lacté vanille
Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Céleri BIO rémoulade  Saucisse Knack de porc Lentilles cuisinées  Gouda  Crème dessert chocolat	Velouté de légumes  Jambon blanc Poêlée de légumes  Cantafrails  Compote de pommes	 Menu de Noël Terrine de saumon  Aiguillettes de poulet miel abricot Potatos pops  Clémentine  Bûche de Noël	Salade de riz niçoise  Curry de poisson à l'indienne Macaronis  Buchette de chèvre  Fruit frais



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
Salami Lasagnes bolognaises (plat complet) Rondelé ail et fines herbes Ananas au sirop	Pizza au fromage Saucisse de Toulouse grillée Lentilles cuisinées Camembert Fruit frais	Velouté de légumes Palette de porc à la diable Semoule Fruit frais BIO	Cervelas nature Pépites de poisson aux 3 céréales Pommes de terre en quartiers Petit suisse sucré Cake saveur fraise