MENUS SCOLAIRES
lundi 2 au vendredi 27 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 2 au 6 novembre	Carottes râpées Bio vinaigrette à l'orange	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons à la vinaigrette	Céleri râpé sauce rémoulade	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive	Potage de légumes
	Saucisse végétale sauce tomate	Emincé de poulet FR. sauce aux champignons	Rôti de porc (issu de porc LR) sauce curcuma	Chili con carne (boeuf VBF)	Meunière de colin MSC et citron
	Fusilli Bio	Petit pois CE2 au bouillon	Semoule Bio	Riz Bio pilaf	Chou fleur CE2 béchamel
	Emmental Bio râpé	Camembert Bio	Tomme noire IGP	Vache qui rit Bio	Yaourt sucré
	Compote fraîche pomme Bio marrons	Pomme Bio	Crème dessert vanille	Banane Bio	Cake poire-chocolat (farine Bio)
du 9 au 13 novembre	Salade de blé aux petits légumes vinaigrette à la ciboulette	Betteraves Bio vinaigrette à la moutarde à l'ancienne		Pâté de campagne (issu de porc LR) et cornichons	Macédoine de légumes vinaigrette à la mayonnaise
	Rôti de dinde FR. au jus	Quenelle nature sauce tomate		Morceaux de colin MSC au four	Allumettes de dinde façon carbonara
	Haricots verts Bio persillés	Riz Bio pilaf		Epinards béchamel	Coquillettes Bio
	Pont l'Evêque AOP	Fromage vigneron DELIN (Régional)		Verre de lait Bio	Emmental Bio râpé
	Clémentine	Flan chocolat		Gâteau à la fleur d'oranger (farine Bio)	Poire
du 16 au 20 novembre	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes	Céleri râpé sauce rémoulade	Tarte du chef au Maroilles	Terrine de légumes mayonnaise	Salade iceberg vinaigrette au xérès IGP
	Filet de colin d'Alaska MSC façon tajine	Paupiette de veau FR. sauce paprika	Sauté de dinde FR. sauce au cumin	Tortillas de pommes de terre à la piperade	Saucisse fumée sauce façon rougail
	Semoule Bio	Haricots beurre persillés	Carottes CE2 à l'ail	et ketchup du chef	Riz Bio pilaf
	Tomme Noire IGP	Carrémentbon (régional)	Suisse aux fruits	Gouda Bio	Comté AOP
	Flan nappé caramel Bio	Donuts	Clémentine	Banane Bio	Compote fraîche pomme bio vanille
du 23 au 27 novembre					BAR À SOUPE
	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons à la vinaigrette	Lentilles Bio	Macédoine de légumes vinaigrette à la mayonnaise	Carottes Bio râpées vinaigrette à l'échalote	Velouté de potimarron aux 4 épices, oignons frits, crème fraîche et croutons au choix
	Emincé de poulet FR. sauce aux oignons	Galette de blé, fromage et épinards sauce façon provençale	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Sauté de boeuf VBF IGP Façon chasseur	Jambon blanc (issu de porc LR)
	Gratin Dauphinois (PdT. régional)	Julienne de légumes	Gratin de brocolis Bio	Purée de pommes de terre fraîches (régional)	Coquillettes Bio
	Fromage vigneron DELIN (régional)	Yaourt arôme	Camembert Bio	Saint Nectaire AOP	Emmental Bio râpée
	Compote pomme framboise	Clémentine	Flan nappé caramel Bio	Fonant du chef au chocolat	Poire

Dessert cuisiné par nos chefs | Produit Labellisé | Produit BIO | Produit régional | Pêche durable