

Restaurant scolaire : Menus du mois de Novembre 2025

Lundi 03 Novembre Végétarien	Mardi 04 Novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Potage de carottes bio au cumin Couscous végétal Semoule bio Fromage Fruit	Feuilleté au fromage, salade Roti de dinde Haricots verts bio Cake au spéculos maison	Salade, thon, mais Quiche lorraine maison Salade verte Salade de fruits	Betterave rouge, orange Poisson du jour Riz pilaf bio Yaourt au fruit bio	Salade d'endive, mimolette Saucisse bretonne bio Frites Fruit
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre Végétarien	Vendredi 14 novembre
Toast au chèvre, salade Longe de porc Choux fleurs Fruit	Férié	Pâté de campagne, cornichon Spaghetti bolognaise Emmental râpé Compote de poire	Crème de potimarron bio Hachi aux lentilles Coulant au chocolat	Salade, croutons et fromage Filet de poulet aux épices Pommes sautées Yaourt nature sucré
Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre Végétarien	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Pamplermousse au sucre Tartiflette Salade verte Fruit	Choux blanc balsamique Torsade napolitaine Fromage Cake à la vanille	Œuf dur mayonnaise Steak haché Gratin de patate douce Crème brûlée	Bouillon vermicelle Poisson du jour Poêlée de légumes Fromage Yaourt au fruit	Salade, noix et surimi Escalope de dinde Pommes boulangères Fromage Fruit
Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre Végétarien	Vendredi 28 novembre
Duo de saucisson cornichon Sauté de poulet Carottes Flan pâtissier	Carottes râpées Lasagne de bœuf Salade verte Compote de pomme	Salade, comté, croutons Jambon braisé Pommes sautées Fruit	Potage parmentier Curry de légumes et légumineuses Crème dessert bio	Choux rouge vinaigrette Poisson pané Riz à la tomate Fromage blanc sucré
Lundi	Mardi		Jeudi	

Toutes les viandes bovines sont d'origine française (VBF) – Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons