



MENUS SCOLAIRE NOVEMBRE 2025
du lundi 3 au vendredi 28 novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 3 au vendredi 7 novembre 2025	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES & VINAIGRETTE AU CURRY GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE A TARTIFLETTE SUISSE SUCRÉ POMME BIO	BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE POULET FR SAUCE TANDOORI Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE TANDOORI SEMOULE BIO PETIT MOULÉ NATURE POIRE	MÉLANGE BLÉ & MIMOLETTE VINAIGRETTE RÔTI DE PORC LR SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE Alter : GALETTES VÉGÉ DU CHEF SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME NOIRE IGP CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE MEXICAINE PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE AU POIVRE Alter : PAUPIETTES DE POISSON SAUCE AU POIVRE CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉS EDAM BIO BANANE BIO	MENU CARBONE MODÉRÉ ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL FILET DE SAUMON MSC & SAUCE OSEILLE RIZ BIO PILAF ST PAULIN COMPOTE POMMES BIO & SPECULOOS
du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025	MENU VÉGÉTARIEN SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE AU XERES PENNE BIO & POIS CHICHES BIO SAUCE CRÈME ET EMMENTAL YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL KIWI BIO	FÉRIÉ	CÉLERI RÉMOULADE ROTI DE DINDE FR SAUCE AUX OIGNONS Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OIGNONS PETITS POIS CE2 POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS COMPOTE POMME BIO & CRÈME DE MARRONS	MÉLANGE DE CAROTTES ET RADIS & VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF VBF SAUCE AOÏLI Alter : PANÉ FROMAGER SAUCE AOÏLI POMMES DE TERRE SAUTÉES MIMOLETTE BIO POIRE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON GRATIN DE POTIRON CAMEMBERT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT
du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHONS VINAIGRETTE PERSILLÉE SAUTÉ DE DINDE FR À LA DIJONNAISE Alter : ÉMINCÉ DE POIS BIO À LA DIJONNAISE HARICOTS VERTS BIO À L'AIL VACHE QUI RIT BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	MENU BIO BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE AUX FINES HERBES BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE Alter : FALAFEL & SAUCE NAPOLITAINE BOULGHOUR BIO ST MORET BIO CLÉMENTINE BIO	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR CE2) JAMBON BLANC LR Alter : GALETTES VÉGÉTALES DU CHEF PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL KAKI	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE AUX AGRUMES OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) ÉPINARDS BÉCHAMEL VERRE DE LAIT BIO DONUTS	PÂTÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS Alter : TARTINADE D'OEUFS FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP BANANE BIO
du lundi 24 au vendredi 8 novembre 2025	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BALSAMIQUE POISSON BLANC MSC A LA PROVENÇALE RIZ BIO PILAF CAMEMBERT BIO CLÉMENTINE	ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE AUX HERBES Alter : QUENELLE NATURE SAUCE AUX HERBES GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE CANCOILLOTTE IGP LOCALE POIRE	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CRÈME Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANTAL AOP CRÈME DESSERT VANILLE	REPAS ALLEMAND SALADE KRAUTSALAT CURRYWURST (SAUCISSE DE PORC CE2 ET SAUCE CURRY/KETCHUP) Alter : SAUCISSE VÉGÉ ET SAUCE CURRY/KETCHUP FRITES AU FOUR FROMAGE BLANC SUCRÉ CAKE FAÇON FORÊT NOIRE (FARINE BIO)	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ CÉLERI RÉMOULADE GRATIN DE CROZETS AU POTIRON ET CHEDDAR YAOURT ARÔME LOCAL COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MANGUE
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable