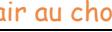
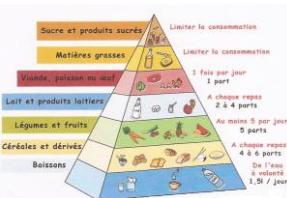


MENU RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE - DECEMBRE 2025

	Du 03 au 7 novembre	Du 10 au 14 novembre	Du 17 au 21 novembre	Du 24 au 28 novembre	Du 1 au 05 décembre
LUNDI	°Radis Poisson pané *gratin de choux-fleurs / °pommes de terre °Laitage	 *Taboulé libanais  **Ragoût de bœuf * Carottes Vichy  Gervais	 corail *Velouté de lentilles Lasagne aux légumes Fromage blanc / pépites choco	*Carottes râpées *Escalope de dinde à la crème/ sauce champignons / *riz Fromage / fruit de saison	 *Betteraves/maïs *Brocoli Veggie burger tomates Fromage / fruit de saison
MARDI	 Feuilleté au comté °*Tartiflette Veggie *Brownies		Macédoine de légumes Poisson meunière persillé et citronné / haricots verts Fromage/ fruit de saison	 Salade verte *° Hamburger steak Frites Mousse au chocolat	 *Céleri rémoulade *° Sauté de veau aux olives *Ebly Crème dessert vanille
JEUDI	 *Carottes râpées *Agneau au thym Haricots blancs sauce tomates Fromage / fruit de saison	*Coleslaw *Poisson frais *° Gratin de salsifis/pommes de terre  Banane	 *Endives aux pommes / chèvre *Petit salé lentilles °yaourt aromatisé	*Endives / dés de fromages Poisson frais *° Purée de pommes de terre / patates douces Fruit de saison	Filet de maquereaux à la moutarde *Omelette *Petits pois carottes Fromage / fruit de saison
VENDREDI	Betteraves à l'échalote *°Côte de porc grillée *Tomates provençales Flan pâtissier	 *soupe aux carottes, pommes et panais  *Rizotto champignons gorgonzola  Eclair au chocolat	Velouté de choux-fleurs / vache qui rit *° Sauté de poulet *Pâtes  Compote de pommes	*Velouté de butternuts *Parmentier de lentilles  Gervais	*Salade verte *Poisson frais/* ratatouille *Semoule couscous Yaourt aromatisé



Sucres
Matières grasses
Viandes, poissons, œufs
Produits laitiers
Fruits et légumes
Féculents
Boissons



Menu végétarien

* fait maison



Menu plaisir

° produits locaux

Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus.
 Vous voudrez bien nous en excuser.