

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI MENU VÉGÉTARIEN	MARDI MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU CARBONE MODÉRÉ
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE A TARTIFLETTE	ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE TANDOORI	MÉLANGE BLÉ & MIMOLETTE VINAIGRETTE RÔTI DE PORC LR W SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE Alter : RÔTI DE DINDE FR W SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	SALADE MEXICAINE PAUPIETTES DE VEAU FR SAUCE AU POIVRE	FILET DE SAUMON MSC & SAUCE OSEILLE
SUISSE SUCRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHOU FLEUR CE2 PERSILLÉS	RIZ BIO PILAF
POMME BIO	POIRE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	EDAM BIO	ST PAULIN
du lundi 3 au vendredi 7 novembre 2025				COMPOTE POMMES BIO & SPÉCULOOS
du lundi 10 au vendredi 14 novembre 2025	MENU VÉGÉTARIEN	MENU VÉGÉTARIEN		
PENNE BIO & POIS CHICHES BIO SAUCE CRÈME ET EMMENTAL	FÉRIÉ	CÉLERI RÉMOULADE	STEAK HACHÉ DE BOEUF VBF SAUCE AOÏLI	PAVÉ DE COLIN MSC THYM & CITRON
YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL		PANÉ FROMAGER	POMMES DE TERRE SAUTÉES	GRATIN DE POTIRON
KIWI BIO		PETITS POIS CE2	MIMOLETTE BIO	CAMEMBERT BIO
du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025	du lundi 17 au vendredi 21 novembre 2025	POINTE DE BRIE PATURAGES COMTOIS	POIRE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET CORNICHONS VINAIGRETTE PERSILLÉE	MENU BIO - VÉGÉTARIEN	COLIN MSC THYM & CITRON	CAROTTES RÂPÉES & VINAIGRETTE AUX AGRUMES	
SAUTÉ DE DINDE FR À LA DIJONNAISE	FALAFEL SAUCE NAPOLITAINE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	OMELETTE DU CHEF (OEUVFS MEA)	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	BOULGHOUR BIO	YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL	ÉPINARDS BÉCHAMEL	SEMOULE BIO
VACHE QUI RIT BIO	ST MORET BIO	CLÉMENTINE BIO	KAKI	TOMME NOIRE IGP
du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025	du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO)	REPAS ALLEMAND	BANANE BIO
POISSON BLANC MSC À LA PROVENÇALE	RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE AUX HERBES	SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CRÈME	SALADE KRAUTSALAT	MENU VÉGÉTARIEN CARBONE MODÉRÉ
RIZ BIO PILAF	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CURRYWURST : SAUCISSE VÉGÉTALE & SAUCE CURRY/KETCHUP	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
CAMEMBERT BIO	CANCOUILLOTTE IGP LOCALE	CANTAL AOP	FRITES AU FOUR	GRATIN DE CROZETS AU POTIRON ET CHEDDAR
CLÉMENTINE	POIRE		CAKE FAÇON FORÊT NOIRE (FARINE BIO)	YAOURT ARÔME LOCAL
du lundi 24 au vendredi 28 novembre 2025				COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO/MANGUE
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable