

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



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