

Menus Scolaires Novembre 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Boulettes d'agneau sauce provençale - Méli mélo gourmand de céréales aux petits légumes Boulettes végétales sauce provençale - Méli mélo gourmand de céréales aux petits légumes Yaourt nature Fruit de saison	Concombre vinaigrette Biryani aux pois chiches	Velouté de potiron Merguez et légumes de couscous - semoule BIO	Emincé de porc aux marrons - Ecrasé de pommes de terre	Pizza au Fromage Omelette - Haricots verts à l'ail
Pain au lait - Barre chocolat - Lait nature	Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Saucisse végétale et légumes de couscous - semoule BIO	Emincé végétal aux marrons - Ecrasé de pommes de terre	Fromage Yaourt fermier chocolat
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Haricots blancs à la libanaise	Salade vinaigrette	Férié	Pilons de poulet sauce au Curry - Pâtes aux épinards	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel
Bœuf façon stroganoff - Brocolis vapeur	Paëlla végétarienne			Sauté de veau aux pruneaux - Gratin de pommes de terre et courgettes façon Dauphinoise
Emincé végétal façon stroganoff - Brocolis vapeur Petit suisse Compote	Fromage Fruit de saison		Pané au fromage - Pâtes aux épinards Fromage IGP Fruit de saison	Poisson blanc aux pruneaux - Gratin de pommes de terre et courgettes Fromage blanc nature Compote
Pain - Fromage - Fruit de saison	Pain - confiture - Jus de fruit		Gâteau - Yaourt à boire - Purée de fruit	Biscuit - Lait chocolaté - Fruit de saison
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Pomelos	Salade verte vinaigrette	Crème de courgettes au Boursin	Steak haché sauce à l'échalotte - Semoule et Ratatouille	Piémontaise aux cubes de fromage
Emincé de volaille à la crème d'ail - Choux fleur Bio persillées	Tajine de légumes - Quinoa	Pennes bolognaises	Steak végétal sauce à l'échalotte - Semoule et ratatouille Petit suisse BIO	Filet de cabillaud sauce diéppoise - Julienne de légumes
Emincé végétal à la crème d'ail - Choux fleur BIO persillées		Pennes à la bolognaise végétale		
Fromage	Fromage	Gruyère râpé		Fromage
Semoule au lait fermier	Compote	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison
Pain - barre de chocolat - Fruit de saison	céréales - Lait - Fruit de saison	Biscuit - fromage blanc bio - Fruit au sirop	Gâteau - Jus de fruit - Compote	Pain - Fromage - lait
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Concombre vinaigrette à la ciboulette	Betterave vinaigrette	Salade vinaigrette		Pomelos
Sauté de volaille sauce forestière - Petits pois & riz aux 3 saveurs	Curry de légumes aux pois chiches	Gratin de pommes de terre façon tartiflette aux lardons de volaille	Rôti de bœuf sauce tomate - Trio de légumes d'automne	Mac'n and cheese
Lanière végétale sauce forestière - Petits pois & riz aux 3 saveurs Fromage		Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Palet végétal sauce tomate - Trio de légumes d'automne Fromage	Yaourt nature Bio Fruit au sirop
Gélifié chocolat	Fromage Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	
Céréales - Yaourt à boire - Fruit de saison	Viennoiserie - Lait	Biscuit - Purée de fruits - Yaourt à boire	Pain au lait - barre de chocolat - Compote	Biscuit - Yaourt à boire - Purée de fruit

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

Les goûters sont destinés uniquement aux Maternelles.

Menus Scolaires du 2 au 6 novembre 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
	/	Concombre vinaigrette	Velouté de potiron	/	Pizza au Fromage
	 Boulettes d'agneau sauce provençale - Méli mélo gourmand de céréales aux petits légumes  Boulettes végétales sauce provençale - Méli mélo gourmand de céréales aux petits légumes	 Biryani aux pois chiches	 Merguez et légumes de couscous - semoule BIO  Saucisse végétale et légumes de couscous - semoule BIO	 Emincé de porc aux marrons - Ecrasé de pommes de terre  Emincé végétal aux marrons - Ecrasé de pommes de terre	Omelette - Haricots verts à l'ail
PROTEINE VEGETALE	Soja	riz, lentilles, épices indiennes et assaisonnements	Blé cuit, courgettes, pommes de terre, pois déshydratés	émincé pois et blé	
	Yaourt nature	Fromage blanc aromatisé	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Fruit de saison	Tartes aux fruits	Fruit de saison	Yaourt fermier chocolat
	Pain au lait - Barre chocolat - Lait nature	Barre de céréales - Lait - compote	Gâteau - Jus - Fruit de saison	Barre de Céréales - Yaourt à boire	Pain - pâte à tartiner - Fruit de saison

Les goûters sont destinés uniquement aux Maternelles.

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
 (*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
 gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite,
 lupin, mollusque.

Menus Scolaires du 9 au 13 novembre 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
	Haricots blancs à la libanaise	Salade vinaigrette		/	 Carottes râpées BIO vinaigrette au miel
	 Bœuf façon stroganoff - Brocolis vapeur	 Paëlla végétarienne		 Pilons de poulet sauce au Curry - Pâtes aux épinards	 Sauté de veau aux pruneau - Gratin de pommes de terre et courgettes façon Dauphinoise
	 Emincé végétal façon stroganoff - Brocolis vapeur		Férié	 Pané au fromage - Pâtes aux épinards	 Poisson blanc aux pruneau - Gratin de pommes de terre et courgettes façon dauphinoise
PROTEINE VEGETALE	émincé pois et blé	Riz, petit pois, poivrons rouge et vert, cocktail de fruit de mer		Fromage	
	Petit suisse	Fromage		Fromage IGP	Fromage blanc nature
	Compote	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote
	Pain - Fromage - Fruit de saison	Pain - confiture - Jus de fruit		Gâteau - Yaourt à boire - Purée de fruit	Biscuit - Lait chocolaté - Fruit de saison

Les goûters sont destinés uniquement aux Maternelles.

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*) Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.

Menus Scolaires du 16 au 20 novembre 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
	Pomelos	Salade verte vinaigrette	Crème de courgettes au Boursin	/	Piémontaise aux cubes de fromage
	 Emincé de volaille à la crème d'ail - Choux fleur Bio persillées	 Tajine de légumes - Quinoa	Pennes bolognaise	 Steak haché sauce à l'échalotte - Semoule et Ratatouille	 Filet de cabillaud sauce dieppoise - Julienne de légumes
	 Emincé végétal à la crème d'ail - Choux fleur BIO persillées		 Pennes à la bolognaise végétale	 Steak végétale sauce à l'échalotte - Semoule et ratatouille	
		Pommes de terre, carottes, courgettes,,pois chiches	égréné de Soja	Palet quinoa et soja	
	Fromage	Fromage	Gruyère râpé	Petit suisse BIO	Fromage
	 Semoule au lait fermier	Compote	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison
	Pain - barre de chocolat -Fruit de saison	céréales - Lait - Fruit de saison	Biscuit - fromage blanc bio - Fruit au sirop	Gâteau - Jus de fruit - Compote	Pain - Fromage - lait



Les goûters sont destinés uniquement aux Maternelles.

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*)Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite,
lupin, mollusque.

Menus Scolaires du 23 au 27 novembre 2026

Les menus sont susceptibles de subir des modifications indépendantes de notre volonté

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
	Concombre vinaigrette à la ciboulette	Betterave vinaigrette	Salade vinaigrette	/	Pomelos
	 Sauté de volaille sauce forestière - Petits pois & riz aux 3 saveurs	 Curry de légumes aux pois chiches	 Gratin de pommes de terre façon tartiflette aux lardons de volaille	 Rôti de boeuf sauce tomate - Trio de légumes d'automne	 Mac'n and cheese
	 Lanière végétale sauce forestière - Petits pois & riz aux 3 saveurs		 Gratin de pommes de terre façon tartiflette	 Palet végétal sauce tomate - Trio de légumes d'automne	
	Fromage	Fromage	/	Fromage	Yaourt nature Bio
PROTEINE VEGETALE	émincé pois et blé	Choux fleur, carottes, brocolis, lentilles, pois chiche		Palet quinoa et soja	Pâtes, cheddar
	Gélifié chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit au sirop
	Céréales - Yaourt à boire - Fruit de saison	Viennoiserie - Lait	Biscuit - Purée de fruits - Yaourt à boire	Pain au lait - barre de chocolat - Compote	Biscuit - Yaourt à boitr -Purée de fruit

Les goûters sont destinés uniquement aux Maternelles.

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrette faite maison
(*)Sous réserve

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants :
gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite,
lupin, mollusque.