



Dans votre restaurant scolaire
Du 3 au 28 novembre 2025

LÉGENDE :		EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre	
BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	
PÂTES À LA	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC IGP	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON	
CARBONARA	RIZ IGP CRÉOLE	CAROTTES BRAISÉES	SEMOULE BIO	
PETITS POIS	BRUNOISE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR (LOCALES)	BROCOLIS	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	BRIE BIO	
FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre	
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		SALADE COMPOSEE	FRIAND AU FROMAGE	
STEAK HACHÉ			FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON	
POMMES DE TERRE RISSLÉES (LOCALES)	FÉRIÉ	LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	
HARICOTS PLATS		FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	POLENTA	
GOUDA BIO		SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE BIO	
FRUIT DE SAISON BIO		CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre	
PIZZA MARGHARITA	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE RIZ IGP	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	
OMELETTE AUX FINES HERBES	POT AU FEU	RÔTI DE PORC IGP AU THYM	CARBONARA AU SAUMON MSC	
PETITS POIS AU JUS	LÉGUMES DU POT	POÉLÉE DE LÉGUMES	PÂTES	
COEUR DE BLÉ BIO	POMMES VAPEUR (LOCALES)	BOULGOUR	PURÉE DE PANAIS	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT NATURE BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	CRÈME CARAMEL	
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre	
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES IGP	SALADE DE PÂTES	
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	TORTELLINIS FROMAGE	CHIPOLATA	GRATIN DE POISSON MSC	
RIZ IGP PILAF		POTIMARRON RÔTI	BROCOLIS AUX OIGNONS	
HARICOTS VERTS BIO	CHAMPIGNONS	PÂTES BIO	PURÉE DE PATATES DOUCES	
CANTAL	TOMME BLANCHE	EMMENTAL BIO	YAOURT SUCRÉ BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT	
INFOS PRODUITS : Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).				

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire
Du 1er au 19 decembre 2025

LÉGENDE :			
	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 décembre
BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	CÉLERI REMOULADE	SALADE DE POIS CHICHES
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CALAMARS À LA ROMAINE
(POMMES DE TERRE LOCALES)	POLENTA	PÂTES	PURÉE DE POTIRON
CHOU-FLEUR BIO	PETITS POIS AU JUS	CHOU ROMANESCO	ENDIVES BRAISÉES
YAOURT NATURE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	ST NECTAIRE
FLAN AU CARAMEL	CRÈME DESSERT VANILLE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE AUX LÉGUMES	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	OEUFS DURS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTÉ DE POULET TEX MEX	QUENELLES ST JEAN (LOCALES)	FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE
LENTILLES IGP	POMMES DE TERRE LOCALES AU FOUR	HARICOTS BEURRE	RIZ IGP
POÊLÉE DE LÉGUMES	ÉPINARDS	BLE	CHOUX DE BRUXELLES
BRIE	GOUDA BIO	TOMME NOIRE	TOMME NOIRE
COCKTAIL DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
MENU DE NOËL			
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE DE LENTILLES IGP	MOUSSE DE CANARD	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
GALETTE VÉGÉTALE	SAUTÉ DE BOEUF À LA MOUTARDE	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH
BROCOLIS GRATINÉS	POTIMARRON RÔTI	POMMES DÜCHESSE	COEUR DE BLÉ BIO
POMMES VAPEUR (LOCALES)	POLENTA	HARICOTS VERTS BIO	CAROTTES VICHY
YAOURT NATURE BIO	ST PAULIN	FROMAGE	CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS	BÛCHE ET CLÉMENTINES	LIÉGEOIS CHOCLAT
INFOS PRODUITS : Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).			

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92