

Menu de la semaine du

03 au 07 novembre 2025

Le chef et son équipe proposent :

Les repas sont "faits maison" par l'équipe de la restauration scolaire avec des produits issus de filières courtes. labélisées et bio. Fait Maison





Salade de radis noir Tajine de légumes frais bio aux abricots Semoule semi-complète bio Yaourt bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Fromage blanc bio Fruit de saison bio

Lanières de betteraves rouges Rôti de porc * (viande origine France) Frites fraiches Fruit de saison (Orange bio **) *** Madeleine

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Viennoiserie Fruit de saison bio

Haricots verts vinaigrette Rôti de bœuf (viande origine France) Pâtes semi-complètes bio Fromage blanc bio

Potage aux pois cassés Cordon bleu de dinde (viande origine France) Carottes bio au beurre persillé *** Fromage (portion **) Fruit de saison (Raisin **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Entremet vanille, biscuits bio Fruit de saison bio

Céleri rémoulade Boulettes de bœuf (viande origine France) Poêlée de légumes Fromage (portion **) Fruit de saison (Banane bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Biscuits bio

Compote de fruits de saison bio

^{***} Aide UE à destination des écoles













^{*} Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne mangent pas de viande de porc.

^{**} Information donnée à titre indicatif et susceptible d'être modifiée selon approvisionnement et gestion des stocks.