Menu *(semaine du 23 AU 27 NOVEMBRE 2026)*

Lundi 23 NOVEMBRE	Mardi 24 NOVEMBRE	Jeudi 26 NOVEMBRE	vendredi 27 NOVEMBRE
PATE DE CAMPAGNE CHUNK DE POULET PANE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	SALADE DE PDT VINAIGRETTE NOIE DE JOUE DE BŒUF PROVENCALE POELLEE CAMPAGNARDE YAOURT	SALADE ENDIVES/MIMOLETTE COUSCOUS POULET MERGUEZ SEMOULE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FILET DE POISSON SCE KETCHUP RIZ FROMAGE FLAN VANILLE

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc.., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs

AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CIRCUIT COURT — VIANDE FRANCAISE — VIANDE BOVINE FRANCAISE — APPELATION D ORIGINE CONTROLEE — APPELATION D ORIGINE PROTEGEE

LABEL ROUGE — PÊCHE DRABLE — OLAILLE FRANCAISE — NDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026)

lundi 30 NOVEMBRE	Mardi 1ER DECEMBRE	Jeudi 03 DECEMBRE	Vendredi 04 DECEMBRE
MUSEAU VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE	SALADE ALASKA	BETTERAVES / ŒUF
RAVIOLIS	POITRINE DE VEAU FARCIE	BROCHETTE MIXTE (volaille, porc, saucisse)	POISSON PANE
SALADE VERTE	CAROTTES / SALSIFIS	LENTILLES	POELLEE DE LEGUMES
FRUIT	ECLAIR	FROMAGE	FLANBY
		FRUIT	

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc.., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs

AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CIRCUIT COURT — VIANDE FRANCAISE — VIANDE BOVINE FRANCAISE — APPELATION D ORIGINE CONTROLEE — APPELATION D ORIGINE PROTEGEE

LABEL ROUGE — ÊCHE DURABLE — /OLAILLE FRANCAISE — INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 07 AU 11 DECEMBRE 2026)

lundi 07 DECEMBRE	Mardi 08 DECEMBRE	Jeudi 10 DECEMBRE	vendredi 11 DECEMBRE
PIZZA NUGGETS DE POULET TORTIS 3 COULEURS FRUIT	ŒUF DUR / MAYONNAISE SAUTE DE VEAU AU PIMENT D'ESPELETTE CAROTTES PERSILLEES FLAN CHOCOLAT	MENU VEGETARIEN CAROTTES RAPEES OMELETTE AUX PDT SALADE VERTE FROMAGE POMME AU FOUR	TOMATE VERMICELLE NUGGETS DE POISSON HARICOTS VERTS /CAROTTES/CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc.., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs

AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CIRCUIT COURT — VIANDE FRANCAISE — VIANDE BOVINE FRANCAISE — APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE — APPELATION D ORIGINE PROTEGEE

LABEL ROUGE — ÊCHE DURABLE — /OLAILLE FRANCAISE — INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 14 AU 18 DECEMBRE 2026) JOYEUX NOEL

Lundi 14 DECEMBRE	Mardi 15 DECEMBRE	Jeudi 17 DECEMBRE	vendredi 18 DECEMBRE
SALADE DE PATES /SURIMI PAUPIETTE DE VEAU FERMIERE PETITS POIS FLANBY	MENU VEGETARIEN SALADE COLESLOW SPAGHETTIS BOLOGNAISE DE LEGUMES MOUSSE AU CHOCOLAT	MENU DE NOEL TOAST BLOC FOIE GRAS MINI ROTI DE CHAPON A L ORANGE ROSTI FROMAGE MINI NORDICA FACON VIENNETA SURPRISE DU CHEF	CREPE AU FROMAGE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc.., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CIRCUIT COURT — VIANDE FRANCAISE — VIANDE BOVINE — APPELATION D ORIGINE CONTROLEE — APPELATION D ORIGINE PROTEGEE

LABEL ROUGE — PÊCHE DURABLE — VOLAILLE FRANCAISE — INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 04 AU 08 JANVIER 2027)

Lundi 04 JANVIER	Mardi 05 JANVIER	Jeudi 07 JANVIER	vendredi 08 JANVIER
FRIAND AU FROMAGE RISSOLETTE DE VEAU PUREE AUX CAROTTES FRUIT	SALADE VERTE/CROUTONS/FROMAGE BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ A LA TOMATE YAOURT/BISCUIT	MENU VEGETARIEN CAROTTES RAPEES AUX RAISINS QUICHE AUX LEGUMES SALADE VERTE FLAN VANILLE	SOUPE DE LEGUMES FILET DE COLIN AU CITRON POMMES VAPEUR FROMAGE SALADE DE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc.., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs

AGRICULTURE BIOLOGIQUE — CIRCUIT COURT — VIANDE FRANCAISE — VIANDE BOVINE — APPELATION D ORIGINE CONTROLEE — APPELATION D ORIGINE PROTEGEE

LABEL ROUGE — PÊCHE DURABLE — VOLAILLE FRANCAISE — INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE