



Dans votre restaurant scolaire Du 3 au 28 novembre 2025

EN MARRON LE LOCAL

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 VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	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	SEMOLULE BIO
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	BRIE BIO
FRUIT DE SAISON LOCAL	DONUTS	COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		POIREAUX VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
STEAK HACHÉ		BOULETTES VÉGÉTARIENNES THAÏ	FILET DE POISSON MSC
POMMES PAILLASSON	FÉRIÉ	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	ÉPINARDS
GOUDA BIO		ST PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE BIO
FRUIT DE SAISON BIO		BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON LOCAL
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
TARTE AU FROMAGE	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE RIZ IGP	SALADE VERTE SAUCE VINAIGRETTE
OMELETTE	POULET RÔTI	RÔTI DE PORC IGP	CARBONARA DE LA MER MSC
PETITS POIS AU JUS	CHOU ROMANESCO	POÉLÉE DE LÉGUMES	PÂTES
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	TORTELLINIS	CHIPOLATA	GRATIN DE POISSON MSC
RIZ IGP PILAF	À LA SAUCE TOMATE	POTIMARRON RÔTI	BROCOLIS AUX OIGNONS
CANTAL	TOMME BLANCHE	EMMENTAHL BIO	YAOURT SUCRÉ BIO
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME AUX OEUFS	FRUIT DE SAISON LOCAL	COOKIE

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 allergéniques. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92





Dans votre restaurant scolaire Du 1er au 19 décembre 2025

MARRON LOCAL

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 VINAIGRETTE TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE LOCALES) YAOURT NATURE BIO FLAN AU CARAMEL	SALADE COLESLAW STEAK HACHÉ BOULGOUR BIO MIMOLETTE CRÈME DESSERT VANILLE	CÉLERI RÉMOULADE PÂTES À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE FROMAGE BLANC AROMATISÉ COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE POIS CHICHES CALAMARS À LA ROMAINE PURÉE DE POTIRON ST NECTAIRE AOP FRUIT DE SAISON BIO
lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
HARICOTS BEURRE EN SALADE SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES IGP BRIE COCKTAIL DE FRUITS	SEGMENTS DE POMELOS PILONS DE POULET POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA BIO SEMOULE AU LAIT	ŒUFS DURS QUENELLES ST JEAN (LOCALES) HARICOTS VERTS BIO TOMME NOIRE TARTE AUX POMMES	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE PÂTES FROMAGE BLANC NATURE BIO FRUIT DE SAISON LOCAL
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GALETTE VÉGÉTALE BROCOLI GRATINÉ YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE LENTILLES IGP MERGUEZ POTIMARRON RÔTI ST PAULIN COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE CAJUN POMMES PIN FROMAGE BÛCHE DE NOËL ET CLÉMENTINES	SALADE VERTE AUX CROUTONS SAUCE VINAIGRETTE FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH COEUR DE BLÉ BIO CAMEMBERT BIO LIÈGEOIS 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