Produit local Produit bio Viande française Produit labellisé Menu végétarien

Les groupes d'aliments : Fruits et légumes (cuidités) Féculents Produits Laitiers Fruits et légumes (crudités) Protéines animales et végétales Produits sucrés Légumineuses

Menus des Restaurants Scolaires

	DU 02/11 AU 06/11/26	DU 09/11 AU 13/11/26	DU 16/11 AU 20/11/26	DU 23/11 AU 27/11/26
LUNDI	Salade d'endives, dés de brebis AOP et croûtons Cordon bleu frais Haricots beurre bio persillés Yaourt brassé fraise bio ***Goûter :*** *Pain fromage fruit*	Potage Saint Germain Filet de colin sauce citron Riz pilaf Tomme blanche Compote pomme mangue bio ***Goûter :*** *Pain confiture* *Petit suisse bio aux fruits*	Salade du chef Chipolatas LR Haricots blancs bio sauce tomate Fromage Fruit bio ***Goûter:*** *Fruit* *Pain viennois*	Salade de mâche, graines torréfiées et Pyrénées Paupiette de veau Lentilles vertes bio Fruit bio ***Goûter :*** *Fruit* *Pain et fromage*
MARDI	Salade composée du chef Omelette bio Pâtes bio Brie bio Fruit bio ***Goûter:*** *Fruit* *Gâteau au yaourt marbré maison*	Salade de pâtes bio Escalope de dinde Purée de courge Emmental bio Fruit bio ***Goûter:*** *Fruit* *Pain chocolat à croquer*	Céleri rémoulade sauce végé Tortillas bio maison Haricots verts bio Yaourt brassé pêche bio Fruit bio ***Goûter :*** *Compote maison biscuit bio*	Feuilleté sauce Mornay maison Blanquette végé à la Normande Brocolis bio Ile flottante ***Goûter :*** *Fruit* *Génoise crème pâtissière*
MERCREDI	Potage de carottes, navets et pdt Pancake tomates séchées et mozzarella Fromage blanc bio ***Goûter:*** *Fruit –Choco*	*FERIE*	Guacamole et chips de tortillas Jambon LR Purée de pdt au beurre bio Liégeois chocolat blanc maison ***Goûter :*** *Fruit* *Choco*	Salade aux noix Rôti de veau braisé Choux de Bruxelles et pdt Yaourt vanille bio ***Goûter :*** *Fruit* *Pain confiture*
JEUDI	Charcuterie Filet de poisson meunière Gratin de poireaux et pdt Fruit ***Goûter:*** *Fruit* *Biscuit bio*	Feuilleté Margherita Goulash Carottes bio Gouda bio Fruit bio ***Goûter:*** *Fruit* *Chouquettes maison*	Potage du chef Poisson frais du jour Chou fleur bio en gratin Moelleux au chocolat aux légumineuses maison ***Goûter:*** *Fruit* *Biscuit bio*	*MENU A THEME* ***Goûter :*** *Fruit* *Biscuit bio*
VENDREDI	Carottes râpées bio et lentilles corail Paëlla aux légumes Neufchâtel AOP Cookies maison ***Goûter:*** *Fruit* *Pain chocolat à croquer*	Salade petits pois bio, maïs bio et fenouil confit Lasagnes maison chèvre et épinards bio Petit suisse nature sucré Salade de fruits frais ***Goûter:*** *Fromage frais bio aux fruits* *Biscuit bio*	Poulet rôti LR Frites fraiches maison Camembert bio Pomme au four bio ***Goûter :*** *Fruit* *Pain et pâte à tartiner maison*	Salade chou blanc aux pommes Emincé de bœuf aux oignons Pâtes bio Brie bio Pêches au sirop ***Goûter :*** *Yaourt citron bio* *Biscuit*

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :



