

Restaurant scolaire

MENUS NOVEMBRE

SEMAINE DU 3 AU 7 NOVEMBRE



Loi Egalim septembre 2025 - 57% de produits certifiés dont 32% de bio

Lundi 3

Mardi 4

La Savoie

Mercredi 5

Jeudi 6

Vendredi 7

Salade de
légumes croquants

Tajine de volaille
aux raisins

Semoule



Fruit de saison



Viande issu de la filière bleu blanc cœur.

Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.

Poissons, pêche durable.

Menu végétarien.

Roquette, jambon
de Savoie et
tomme



Tartiflette
(pommes de terre,
lardons,
reblochon)

Gâteau chocolat

Salade de pâtes



Jambon sauce
moutarde

Navets et carottes

Pot citron crème
vanille

Céleri aux pommes

Poisson beurre
blanc

Fondue de poireau
pommes de terre

Fromage blanc
miel

Velouté potiron et
châtaignes



Gratin de
choux-fleur au
fromage

Pommes tatin

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les livraisons et les besoins de service.
- Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément à la loi EGALIM.
-

Restaurant scolaire

MENUS NOVEMBRE

SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE



Loi Egalim septembre 2025 - 57% de produits certifiés dont 32% de bio

Lundi 10

Cake butternut



Saucisses



Lentilles

Fruit de saison

Mardi 11

FERIÉ

Mercredi 12

Salade de
boulgour, petit
pois et chèvre



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Poisson
duo de choux à la
crème



www.msc.org.fr

Crème brûlée

Jeudi 13

Crème dubarry



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Lasagnes
provençales
Salade verte

Yaourt sucré

Vendredi 14

Batavia
montagnarde

Émincé de dinde
forestière
Légumes braisés

Compote de fruits



Viande issu de la filière bleu blanc coeur.

Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.

Poissons, pêche durable.

Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

-
-
-

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant
les livraisons et les besoins de service.

Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément
à la loi EGALIM.

Restaurant scolaire

MENUS NOVEMBRE

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE



Loi Egalim septembre 2025 - 57% de produits certifiés dont 32% de bio

Lundi 17

Coleslaw

Brandade de
poisson

Salade verte

Fruit de saison

Mardi 18

Mache champêtre

Haricot à la
méditerranéenne

Riz

Yaourt

Mercredi 19

Taboulé menthe
agrumes

Rôti de porc
Salsifis persillés

Fromage

Fruit de saison

Jeudi 20

Chou-fleur
gribiche

Céréales
carbonara

Crumble pomme
poire chocolat

Vendredi 21

Velouté pommes
de terre



champignons

Matelote de dinde
Légumes de
saison

Crème caramel



Viande issu de la filière bleu blanc coeur.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.



Poissons, pêche durable.



Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les livraisons et les besoins de service.
- Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément à la loi EGALIM.
-

Restaurant scolaire

MENUS NOVEMBRE

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE



Loi Egalim septembre 2025 - 57% de produits certifiés dont 32% de bio

Lundi 24

Potage dubarry



Boulettes de bœuf
à la diable

Clafoutis brocolis
Fruit de saison



Mardi 25

Céleri fromage
blanc



Poulet pané
maison

Coquillettes



Compote de fruits

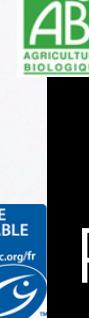


Mercredi 26

Tartelette feta
oignon, chou
chinois

Boulgour et
champignons
Stroganov

Yaourt sucré



Carottes râpée

Poisson meunière
poêlée maraîchère



Fromage

île flottante



Vendredi 28

Salade fromagère

Sauté de veau
Purée de pomme
de terre



Fruit de saison



Viande issu de la filière bleu blanc cœur.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.



Poissons, pêche durable.



Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

-

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant
les livraisons et les besoins de service.

Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément
à la loi EGALIM.

Restaurant scolaire

MENUS DECEMBRE

SEMAINE DU 1er AU 5 DECEMBRE



Loi Egalim septembre 2025 - 57% de produits certifiés dont 32% de bio

Lundi 1er

Chou rouge lardons

Nuggets de
légumes

Riz sarrasin

Entremet chocolat

Mardi 2

Salade de pâtes

Sauté de volaille
Carottes braisés

Fromage

Fruit de saison

Mercredi 3

Carotte / céleri

Hachi parmentier
Salade verte

Banane caramel

Jeudi 4

Salade choux /
pommes

Pâtes bio
Carbonara
Emmental

Yaourt citron

Vendredi 5

Bouillon
vermicelles

Blanquette de
poisson
Légumes de
saison

Cake vanille



Viande issu de la filière bleu blanc coeur.

Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.

Poissons, pêche durable.

Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les livraisons et les besoins de service.
- Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément à la loi EGALIM.
-