

Restaurant scolaire

MENUS NOVEMBRE


SEMAINE DU 3 AU 7 NOVEMBRE



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

Lundi 3


Salade de légumes croquants 

Tajine de volaille aux raisins
Semoule 

 Fruit de saison

Mardi 4

La Savoie

Roquette, jambon de Savoie et tomme 

Tartiflette (pommes de terre, lardons, reblochon)

Gâteau chocolat

Mercredi 5

Salade de pâtes 

Jambon sauce moutarde
Navets et carottes

Pot citron crème vanille

Jeudi 6

Céleri aux pommes 

Poisson beurre blanc
Fondue de poireau pommes de terre

Fromage blanc miel

Vendredi 7

Velouté potiron et châtaignes 

Gratin de choux-fleur au fromage

 Pommes tatin



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 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



Poisson
duo de choux à la
crème

Crème brûlée

Jeudi 13

Crème dubarry



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 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 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 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 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

Jeudi 27

 Carottes râpée


 Poisson meunière
poêlée maraichère

 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 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 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 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.