# Restaurant scolaire

# MENUS NOVEMBRE

## SEMAINE DU 9 au 13 Novembre 2026

*Loi Egalim 1er semestre 2026 - 65% de produits certifiés dont 38% de bio*

| Lundi 9 | Mardi 10 | Mercredi 11 | Jeudi 12 | Vendredi 13 |
|---|---|---|---|---|
| Velouté de légumes<br>Saucisses<br>Lentille<br>Fromage<br>Compote de fruits (maison à base de fruits frais) | Salade croquante<br>Escalope de dinde<br>Légumes rôti<br>Fromage<br>Tarte aux fruits | ***Férié*** | Préfou Vendéen<br>Salade verte<br>Poisson au beurre blanc<br>riz et sarrasin<br>Crème vanille | Taboulé<br>Galette végé<br>Carottes vapeur<br>Salade<br>Fromage<br>Fruits 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'origne 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

## SEMAINEDU 16 au 20 Novembre 2026

*Loi Egalim 1er semestre 2026 - 65% de produits certifiés dont 38% de bio*

| Lundi 16 | Mardi 17 | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
|---|---|---|---|---|
| | | | *PAYS DE LA LOIRE* | |
| Bouillon Alphabet | Chou Fleur Gribiche | Taboulé Menthe | Coleslaw | Tartelette feta chou chinois |
| Haricots a la méditéranéenne Riz | Céréales Carbonara | Rôti de porc Salisfis persillés | Brandade poisson Salade verte | Matelote de dinde |
| Fromage | Crème Caramel | Poire au sirop | Fromage | Légumes rôti au miel Fromage |
| Fruits de saison | | | Flan pâtissier chocolat | Fruits 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'origne 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 23 au 27 Novembre 2026

*Loi Egalim 1er semestre 2026 - 65% de produits certifiés dont 38% de bio*

| Lundi 23 | Mardi 24 | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 |
|---|---|---|---|---|
| | | | *Les LEGUMES ET FRUITS OUBLIES* | |
| Carottes rapées<br>Gratin pois cassés Patates douces<br>Yaourt | Risoni Nicois<br>Poisson Vapeur Duo choux<br>Fromage<br>Fruits de saison | Carottes et céléri<br>Croque chèvre jambon Salade verte<br>Yaourt Sucré Biscuit | Trio Carottes rapées<br>Sauté de volaille Légumes anciens<br>Fromage<br>Compote pommes coing (maison a base de fruits frais) | Betteraves vinaigrette<br>Blanquette de veau Riz<br>Crème Liegois Chocolat<br>Cléméntines |

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'origne 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.**