Cette semaine 45, le restaurant scolaire vous propose :



LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026
Crêpe au fromage	Salade d'endives aux croûtons	Salade verte et dès de fromage	Pomme de terre à l'échalotte	Carotte râpée Bio* Vinaigrette à part
Sauté de poulet	Omelette	Jambon braisé	Estouffade de veau	Marmite de poisson
Jeunes carottes	Jardinière de légumes	Flageolet	Haricots beurre	Semoule
Emmental Bio*	Riz au lait		Fromage blanc nature Bio*	Fromage AOP*
Cocktail de fruit	maison	Fruit de saison	Biscuit	Fruit de saison Bio*

	1	2	3	4	5	6	7
LUNDI	X		X				X
	8	9	10	11	12	13	14
MARDI			X				
MERCREDI							X
			X				
JEUDI			X				
VENDREDI			X				

	1	2	3	4	5	6	7
LUNDI	X						X
	8	9	10	11	12	13	14
MARDI			X				X
MERCREDI							
JEUDI							
VENDREDI	X	X		X			X

	1	2	3	4	5	6	7
LUNDI							X
	8	9	10	11	12	13	14
MARDI							X
MERCREDI							
JEUDI							X
VENDREDI	X						X

	1	2	3	4	5	6	7
LUNDI							X
	8	9	10	11	12	13	14
MARDI							X
MERCREDI							
JEUDI							X
VENDREDI							X

	1	2	3	4	5	6	7
LUNDI							
	8	9	10	11	12	13	14
MARDI							
MERCREDI							
JEUDI	X		X				
VENDREDI							

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde.

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : UE / Porcine: UE / Volaille: UE

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 46, le restaurant scolaire vous propose :



LUNDI 09/11/2026	MARDI 10/11/2026	MERCREDI 11/11/2026	JEUDI 12/11/2026	VENDREDI 13/11/2026
Salade de blé	Céleri rémoulade		Batavia aux dès de mimolette	Salade de pâtes
Longe de porc	Chili Sin carne		Rôti de bœuf	Pavé de lieu
Haricots verts persillés	Riz		Pomme noisette	Petits pois
Yaourt nature Bio*	Fromage AOP*			Camembert Bio*
Confiture à part.	Banane Bio*		Fruit de saison Bio*	Mousse au chocolat

	1	2	3	4	5	6	7
Salade de blé			X				
	8	9	10	11	12	13	14
			X				
Longe de porc	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
Haricots verts persillés	1	2	3	4	5	6	7
							X
	8	9	10	11	12	13	14
Yaourt nature Bio*	1	2	3	4	5	6	7
							X
	8	9	10	11	12	13	14
Confiture à part.	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14

	1	2	3	4	5	6	7
Céleri rémoulade							
	8	9	10	11	12	13	14
			X				
Chili Sin carne	1	2	3	4	5	6	7
	X						
	8	9	10	11	12	13	14
Riz	1	2	3	4	5	6	7
							X
	8	9	10	11	12	13	14
Fromage AOP*	1	2	3	4	5	6	7
							X
	8	9	10	11	12	13	14
Banane Bio*	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14

	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14

	1	2	3	4	5	6	7
Batavia aux dès de mimolette							X
	8	9	10	11	12	13	14
			X				
Rôti de bœuf	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
Pomme noisette	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
Fruit de saison Bio*	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14

	1	2	3	4	5	6	7
Salade de pâtes	X		X				X
	8	9	10	11	12	13	14
			X				
Pavé de lieu	1	2	3	4	5	6	7
				X			X
	8	9	10	11	12	13	14
Petits pois	1	2	3	4	5	6	7
	X						
	8	9	10	11	12	13	14
Camembert Bio*	1	2	3	4	5	6	7
							X
	8	9	10	11	12	13	14
Mousse au chocolat	1	2	3	4	5	6	7
							X
	8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde.

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : UE / Porcine: UE / Volaille: UE

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 47, le restaurant scolaire vous propose :



LUNDI 16/11/2026	MARDI 17/11/2026	MERCREDI 18/11/2026	JEUDI 19/11/2026	VENDREDI 20/11/2026
Charcuterie	Carotte râpée Bio* Vinaigrette à part	Salade de pâte à l'emmental	Salade de maïs	Emincé d'endives aux dès de fromage
Rôti de veau	Dos de merlu	Boulette d'agneau	Sauté de porc	Dahl de lentilles corail
Purée mousseline	Gratin de brocolis	Haricots beurre	Semoule	Riz Créole
Camembert Bio*	Fromage AOP*		Flanby	Fromage Blanc nature Bio*
Fruit de saison Bio*	Crêpe au sucre	Fruit de saison		Coulis de fruit rouge

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde.

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : UE / Porcine: UE / Volaille: UE

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 48, le restaurant scolaire vous propose :



LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026
Céleri rémoulade	Potage du chef	Charcuterie	Soupe de légumes	Salade de pomme de terre
Blanquette de dinde	Pizza aux fromages	Filet du marché	Rougail de saucisse	Sauté de bœuf
Duo de blé et carottes	Salade verte	Butternut rôti	Riz pilaf	Chou Romanesco
Fromage Bio*	Emmental Bio*	Semoule au lait	Comté AOP*	Petit Suisse aromatisé
Poire Bio*	Banane Bio*		Crème dessert	





INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde.

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : UE / Porcine: UE / Volaille: UE

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 49, le restaurant scolaire vous propose :



LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
Carotte râpée Bio* Vinaigrette à part	Salade verte aux agrumes	Salade de boulgour à la Grecque	Potage	
Spaghetti	Sauté de Veau	Filet du jour	Wing's de poulet	Menu des enfants
Bolognaise végétarienne	Gratin de chou-fleur	Haricots verts	Gnoochi	
Fromage blanc nature Bio*	Fromage AOP*	Yaourt à la vanille	Fromage Bio*	
Caramel maison	Gaufre		Fruit de saison Bio*	

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde.

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : UE / Porcine: UE / Volaille: UE

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 50, le restaurant scolaire vous propose :



LUNDI 07/12/2026	MARDI 08/12/2026	MERCREDI 09/12/2026	JEUDI 10/12/2026	VENDREDI 11/12/2026
Potage vermicelle	Salade de pêche au thon	Salade de riz aux crudités et fromage	Duo de choux en vinaigrette	Crêpe au fromage
Poisson meunière	Emincé de volaille Tandoori	Steack haché de veau	Sauté de bœuf	Rougail végétarien
Flan de courgette	Semoule	Tajine de légumes	Pommes de terre boulangères	Riz à la carotte
Brie Bio*	Fromage AOP*		Yaourt nature Bio*	
Fruit de saison Bio*	Crème dessert	Fruit de saison		Fruit de saison Bio*





INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde.

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : UE / Porcine: UE / Volaille: UE

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 51, le restaurant scolaire vous propose :



LUNDI 14/12/2026	MARDI 15/12/2026	MERCREDI 16/12/2026	JEUDI 17/12/2026	VENDREDI 18/12/2026
Feuilleté au fromage			Endive aux pommes	Tomate vermicelle
Rôti de porc	Menu	Menu	Lasagne végétarienne	Poisson panée
Haricots verts à la crème	De	de Noël	Salade verte	Chou-fleur persillé
Yaourt aromatisé	Noël			
			Mousse au chocolat	Fruit de saison Bio*





INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.

10) Moutarde et produits à base de moutarde.

11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : UE / Porcine: UE / Volaille: UE

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**