



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 3 au 28 novembre 2025

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 Au 07	*Salade verte Burger maison, bœuf haché, cheddar Frites *Yaourt à boire	Velouté de pommes de terre et champignons de Paris Poulet rôti Haricots verts au jus *Formage *Fruit	<u>Menu végétarien</u> *Salade de haricots rouges, maïs, poivrons Farfalle Bolognaise de lentilles corail *Fromage blanc	*Salade verte et fromage Cari de lotte Ecrasée de pommes de terre *Purée de fruits
Du 10 Au 14	Soupe de légumes Saucisses lentilles *Yaourt nature *Fruit	FÉRIÉ	Carottes râpées Filet de merlu en papillote Riz blanc au beurre *Fromage Pommes au four maison	<u>Menu végétarien</u> Salade verte, œuf dur Cappelletti ricotta épinards Sauce aurore *Yaourt
Du 17 au 21	*Salade verte Agneau rôti au jus Flageolets *Yaourt nature	<u>Menu végétarien</u> Velouté de pâtissons Chana masala (pois chiches) Riz basmati *Fromage *Fruit	*Salade de mâche Sauté de dinde Salsifis au sésame *Yaourt Tarte aux poires maison	*Salade verte, endives, maïs Colombo de poisson Riz complet *Fromage blanc
Du 24 au 28	<u>Menu végétarien</u> *Lentilles, dè de St Paulin Gnocchis à la crème au bleu *Fruit	Cake aux olives, emmental et *salade verte Blanquette de veau Riz *Purée de fruits	Soupe de poireaux au Boursin Cari de poulet Boulgour Banane rôti au chocolat au lait maison	Salade aux fromages Thon à la tomate et aux olives Pâtes *Fruit

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison Produit de saison Produit bio Produit local

* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)