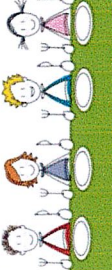
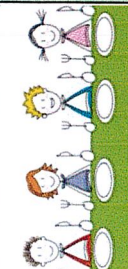


RESTAURANT SCOLAIRE - Menus 3 Novembre au 5 Décembre 2025					
					
	Semaine du 3 au 7 Novembre	Semaine du 10 au 14 Novembre	Semaine du 17 au 21 Novembre	Semaine du 24 au 28 Novembre	Semaine du 1 au 5 Décembre
Lundi	Potage de légumes <u>Feuilleté fromage/pomme Sautée</u> Flamby	Potage de légumes <u>Quiche végété / salade</u> Banane / chocolat	Salade Tomates/Thon Hachis - salade Fromage blanc	Salade Niçoise <u>Filet de porc - Flageolets</u> Mousse au chocolat	Potage de légumes Sauté de porc - coquillettes Crème au chocolat
Mardi	<u>Couscous et ses légumes</u> Roulé au Nutella	Féerie		Potage de légumes <u>Quiche - salade</u> Crème brûlée	Salade Nantaise <u>Pizza fromagère/salade</u> Crumble aux pommes
Jeudi	Salade surimi maïs tomate <u>Spaghetti Bolognaise</u> Fruits	Concombre à la crème <u>Jambon au cidre - frites</u> Petit Suisse	Coquillettes/Surimi Crêpe fromage/Salade Fruits - fromage	Rillettes ou charcuterie <u>Emincé de dinde-H.Vert</u> Cookies	H.vert/Thon <u>Paupiette dinde- petits pois carottes</u> Laitage
Vendredi	Céleri rémoulade <u>Saumon/PdeTerre Vapeur</u> Compote	Macédoine légumes <u>Cordon b./sem./ratatouille</u> Flan	Betterave rouge <u>Filet de lieu/riz/brocolis</u> Fondant chocolat	Salade tomate maïs Comté <u>Spaghetti bolognaise végété</u> Fruits	Taboulé <u>Saumon / P de T épinard</u> Crêpes
Viande origine VBF et locale / Poisson frais / Pâtisseries fabriquées avec produits BIO (œufs/lait/sucre) Certains féculents sont BIO ainsi que certains laitages. Un potage sera servi 1 fois par semaine de novembre à mars.					

 RESTAURANT SCOLAIRE - Menus du 08 au 19 Décembre 2025 					
	 Semaine du 8 au 12 Décembre	 Semaine du 15 au 19 Décembre	 VACANCES	 VACANCES	 RETOUR en Menu d'Hiver le 5 Janvier
Lundi	betterave rouge Rôti de Dinde-Céréale Indien Panna Cotta-Framboise	H.vert-Thon Poulet Miel-Purée Yaourt aux Fruits			
Mardi	Salade Napoli Poisson-J de Légumes Tarte aux pommes	Potage de Légumes Gratin de Macaroni Pêche-Chantilly			
Jeudi	Carotte râpées Choux farci-Riz Poire-Chocolat	Feuilleté Chèvre Croq Pané-Duo de Carottes Riz au Lait			
Vendredi	Potage de Légumes Rösti-Ratatouille Crumble Pommes	Endives-Gésier-Noix Paupiette-Pomme Rissolées Bûche Glacée			
Viande origine VBF et locale / Poisson frais / Pâtisseries fabriquées avec produits BIO (œufs/lait/sucre) Certains féculents sont BIO ainsi que certains laitages. Repas Végé en Vert					