



MENUS du 27 OCTOBRE au 21 NOVEMBRE 2025



SEM. 44 - VACANCES D'AUTOMNE

LUNDI 27 OCTOBRE
MARDI 28 OCTOBRE
MERCREDI 29 OCTOBRE
JEUDI 30 OCTOBRE
VENDREDI 31 OCTOBRE

SEM.45

LUNDI 03 NOVEMBRE - HALLOWEEN
 Soupe de sorcière Boules sanglantes (Bœuf sauce tomate) Purée moisie (PDT / brocoli) Fromage du diable (Babybel) Citrouille sucrée (clémentine)
MARDI 04 NOVEMBRE
 Carottes râpée Œufs brouillés à la catalane Riz façon paëlla Fromage blanc fermier
MERCREDI 05 NOVEMBRE
 Duo de légumes Conchiglioni à la bolognaise Lait Fruit
JEUDI 06 NOVEMBRE
 Paté de campagne Poulet à l'estragon Blisotto aux carottes Fromage Fruit
VENDREDI 07 NOVEMBRE
 Hareng pomme à l'huile Poisson du jour au citron Gratin de légumes aux herbes Lait Flan pâtissier

SEM.46

LUNDI 10 NOVEMBRE
 Salade de légumineuses Croq végétarien Salade verte Yaourt fermier Biscuit
MARDI 11 NOVEMBRE
 ARMISTICE 11 NOVEMBRE
MERCREDI 12 NOVEMBRE
 Rémoulade de chou rouge Sauté de porc au caramel Nouilles aux petits légumes Flan pistache
JEUDI 13 NOVEMBRE
 Velouté de tomate aux vermicelles Poisson sauce Nantua Crêtes de coq Fromage Fruit
VENDREDI 14 NOVEMBRE
 Feuilleté Feta / épinard Couscous Semoule Yaourt fermier

SEM.47

LUNDI 17 NOVEMBRE
 Salade de perles Mijoté de porc aux 2 moutardes Mogettes à la tomate Yaourt fermier
MARDI 18 NOVEMBRE
 Bouillon de légumes et croûtons Pêche du jour, crème d'herbes Purée de chou fleur Fromage Fruit
MERCREDI 19 NOVEMBRE
 Velouté de citrouille Lasagne poisson épinard Salade Fromage Carrot cake
JEUDI 20 NOVEMBRE
 Quiche au fromage Bœuf braisé aux légumes Coquillettes Lait Fruit
VENDREDI 21 NOVEMBRE
 Salade indienne Curry de légumes Dahl de lentilles Gâteau choco Crème anglaise

Les menus sont conformes aux recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**approvisionnement local** et des **circuits courts**.



Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques



Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens les 04, 10, et 21 Novembre