

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage	Quiche*	Crêpe au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail*
Escalope de poulet panée Pommes rissolées	Aiguillettes de colin aux céréales Epinards à la crème	Chipolatas aux herbes*	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
<u>Saint-Nectaire</u>	Fromage frais nature	Pommes röstis Vache qui rit	Edam	Beignets de chou-fleur Camembert
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Panacotta coulis de fruits	Pastel De Nata 	<u>Fruit de saison</u>
S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage	S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc