Menus scolaires de novembre-décembre 2026

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Emincé de cuisse de poulet *Sauce champignons* Petits pois Saint Nectaire AOP Pomme du verger	Salade iceberg *Vinaigrette à l'huile d'olive du Chef* Lasagne égrainé végétal Banane bio	Poisson blanc meunière MSC Chou-fleur Béchamel Biscuit répétita local Compote fraiche pomme bio	**VÉGÉTARIEN** Potage potiron du Chef Bolognaise de lentilles bio Fusilli bio Cake du Chef poire et chocolat
Lundi 9 novembre	**Mardi 10 novembre**	**Jeudi 12 novembre**	**Vendredi 13 novembre**
Allumettes de porc, façon carbonara *Sauce au jus* Coquillettes bio-emmental bio râpé Fromage blanc et sucre Poire	**VÉGÉTARIEN** Curry doux de carottes et pois chiche Riz IGP de Camargue Edam bio Liégeois au chocolat	Terrine de volaille et cornichons Rôti de dinde, *sauce au jus* Gratin de potiron Béchamel Clémentine	Salade de blé aux petits légumes *Vinaigrette ciboulette de Chef* Dos de colin d'Alaska MSC au four Epinards à la béchamel Gâteau du Chef aux speculos
Lundi 16 novembre	**Mardi 17 novembre**	**Jeudi 19 novembre**	**Vendredi 20 novembre**
Saucisse de porc Frites -*ketchup* Tomme noire IGP Flan vanille du Chef	**VÉGÉTARIEN** Pain végétarien à la semoule finebio Haricots verts bio persillés Suisse fruité Banane bio	Paupiette au veau – *sauce paprika* Riz IGP de Camargue Gouda bio Donuts fourrés à la fraise	Filet de colin *façon tajine* Semoule bio Cantal AOP Compote fraiche pomme bio
Lundi 23 novembre	**Mardi 24 novembre**	**Jeudi 26 novembre**	**Vendredi 27 novembre**
Emincé de cuisse de poulet *Sauce chasseur* Potiron à la béchamel Mimolette bio Pomme du verger	**VÉGÉTARIEN** Dahl de lentilles corail bio Riz de Camargue IGP Yaourt nature sucré de Lozère Clémentine	**C'est toi le chef bar à soupes** Velouté de potimarron *-oignons frits et croûtons* Filet de poisson pané MSC Gratin de brocolis bio Fondant de chocolat et haricots rouges	Carottes râpées *Vinaigrette à l'échalote du Chef* Jambon blanc issu de porc LR Coquillettes bio et emmental bio râpé Poire
Lundi 30 novembre	**Mardi 1er décembre**	**Jeudi 3 décembre**	**Vendredi 4 décembre**
Rôti de dinde – *sauce tex mex* Frites Pont l'Evêque AOP Liégeois chocolat	**VÉGÉTARIEN** Parmentier de butternut à l'égrainé de pois bio Fromage blanc de Lozère et sucre Pomme du verger	Salade coquillettes bio et maïs *Vinaigrette persillée du Chef* Sauté de dinde *Sauce champignons* Gratin de chou-fleur *Béchamel* Banane bio	Filet de limande MSC *Sauce citron* Haricots verts bio persillés Emmental bio Compote fraiche pommes bio

Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Emincé de cuisse de poulet *Sauce napolitaine* Fusilli bio-emmental bio râpé Suisse fruité Orange bio	**VÉGÉTARIEN** Gratin de pommes de terre *Façon tartiflette* Yaourt nature sucré de Lozère Kiwi bio	Rosette LR et cornichons Sauté de bœuf *façon Strogonoff* Mélange de petits pois et carottes Clémentine	Potage de potiron du Chef Marmite de colin MSC Riz de Camargue IGP pilaf Flan du Chef à la vanille
Lundi 14 décembre	**Mardi 15 décembre**	**Jeudi 17 décembre**	**Vendredi 18 décembre**
Rôti de dinde sauce moutarde Semoule bio Tomme noire IGP Liégeois chocolat	**VÉGÉTARIEN** Pastachiches HVE *Sauce arrabiata* Vache qui rit bio Crème dessert à la vanille	**REPAS DE NOËL** Médaillon de volaille *Sauce pain d'épice* Pomme pin Friandise de Noël Bûche de Noël	Filet de colin d'Alaska MSC *Sauce à l'orange du Chef* Carottes à l'ail Mimolette bio Pomme bio
Vacances de Noël à partir du samedi 19 décembre 2026. **Rentrée le lundi 4 janvier 2027**			

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. *Toutes les viandes de bœuf, porc, veau … sont d'origine française.*