

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végétarien
Salade de cervelas	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de chou blanc	Potage PDT poireaux	Carottes râpées
Chili con carne bio	Tajine d'agneau	Haut de cuisse de poulet	Poisson sauce safranée	Nuggets de blé
	Semoule couscous	Petits pois	Trio de légumes bio	Chou-fleur béchamel bio
Tomme de Savoie	Saint-Nectaire	Raclette	Emmental	Yaourt
Fruit cru	Fruit cru	Éclair chocolat	Fruit cru	Pêche au sirop

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labellisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte		Potage vermicelle	Salade strasbourgeoise	Salade de mâche
Blanquette de poulet		Rôti de bœuf	Sauté de veau aux olives	Poisson meunière
Frites Bio		Duo de carottes et panais	Brocolis bio	Blé aux légumes
		Kiri	Camembert	Comté
Ile Flottante		Fruit cru	Fruit cru	Poire au sirop

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Feuilleté au fromage	Duo de crudités	Rillettes de sardine	Velouté potimarron	Salade verte composée
Sauté de canard	Marmite de poisson	Saucisses	Semoule pois chiches	Bœuf braisé
Poêlée villageoise	Julienne de légumes bio quinoa	Pâtes	Légumes couscous	Blé
Fromage blanc de Pamplie	Bûchette de chèvre	Chanteneige	Entremet chocolat au lait bio	Beaufort
Fruit cru	Cocktail de fruits	Fruit cru	Fruit cru	Pot vanille bio

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.



Menus du restaurant scolaire

Menus validés en conformité avec le GEM-RCN (décret du 30/09/2011 - Mai 2018) -

Fabienne JOLY - Diététicienne Nutritionniste
- Le 09/10/2025 -

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

Lundi végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Potage St Germain	Salade fromagère	Carottes râpées à l'orange	Taboulé
Omelette	Cordon bleu	Poisson du jour	Émincé de veau	Noix de joué de porc au miel
Pommes de terre	Haricots verts bio	Céréales aux légumes	Jardinière de légumes	Salsifis persillés
Petits Suisses	Cheddar	Entremet vanille au lait bio	Gouda	Ossau Iraty
Abricots au sirop	Fruit cru		Donuts à la fraise	Fruit cru

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.

