



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 3 novembre au 28 novembre 2025

				Le Portugal
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
Taboulé à la semoule bio	Salade de lentilles bio et lardons	Macédoine de légumes CE2 à la mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Bolinhos de bacalhau
Roti de boeuf bio et ketchup	Emincé de cuisse de poulet sauce au curry	Beignets de poisson	Gratin de pâtes bio	Feijoada
Petits pois bio au jus	Haricots verts bio persillés	Epinards branches CE2 à la béchamel	au fromage à tartiflette	Riz bio créole
Vache qui rit	Tomme grise	Carré de Ligueuil	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Crème
Poire HVE	Yaourt aromatisé	Banane Bio	Purée de pommes bio	Gâteau au citron façon bolos de arroz
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Betteraves bio vinaigrette		Potage courgette et fromage fondu	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade batavia CE2 et vinaigrette
Filet de colin MSC sauce nantua	Férié	Sauté de dinde aux épices du soleil	Nuggets de blé	Lasagnes à la bolognaise
Purée de pommes de terre		Lentilles bio au jus	Chou fleur CE2 à la béchamel	au boeuf bio
Yaourt nature sucré bio		Camembert bio	Brie	Edam bio
Pomme bio		Liégeois au chocolat	Banane bio	Flan nappé caramel
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Céleri bio rémoulade	Potage de légumes bio	Salade batavia CE2 et vinaigrette	Salade de pâtes locales, tomates et vinaigrette au pesto	Pâté de campagne et cornichons
Roti de porc label rouge	Omelette MEA et ketchup	Hachis	Poisson pané MSC et citron	Boulettes au boeuf bio sauce aux épices mexicaines
Carottes bio persillées	Frites	Parmentier	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Haricots verts bio persillés
Camembert bio	Emmental bio	Petit Moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré local	Vache qui rit
Semoule au lait	Pomme bio	Smoothie gourmand aux fruits	Poire bio	Flan cuisiné par nos chefs
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Salade batavia CE2 et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage	Potage potiron
Brandade	Roti de boeuf bio et ketchup	Blanquette de dinde locale certifiée	Colombo de pois chiches	Sauté de porc BBC sauce au thym
de colin MSC	Carottes bio persillées	Printanière de légumes CE2	Riz bio créole	Chou fleur CE2 persillé
Gouda bio	Suisse sucré	Brie	Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin	Saint Morêt bio
Yaourt aromatisé bio	Orange	Crème dessert chocolat	Purée de pommes HVE	Banane bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable