

# MENU SCOLAIRE ST MARD



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p><u>Gouda</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Filet de colin au citron </p> <p>Macaroni  </p> <p><u>Boursin ail et fines herbes</u></p> <p>Flan vanille</p>	<p>Choucroute (PC)* </p> <p><u>Yaourt à boire</u></p> <p>Marbré au chocolat </p> <p>S/P: Choucroute sans porc (PC) S/V : Omelette</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Parmentier végétarien (pc) </p> <p>Croisillon aux pommes</p>  <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Merguez grillées</p> <p>Haricots verts  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Poisson pané</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Brebicrème</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P:</b> Rôti de dinde au miel <b>S/V :</b> Falafel à la tomate</p>		<p>Steak haché ketchup </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p><u>Cheddar</u></p> <p><u>Liégeois vanille</u></p> <p><b>S/V:</b> Steak haché au thon</p>	<p>Chili végétarien (PC)  </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Poisson meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Buchette</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>

- 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**
- S/V : Sans viande
  - S/P : Sans porc
  - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
  - \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE ST MARD



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Nuggets de poulet	Filet de lieu beurre blanc 	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes 	Semoule 		Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Chaurce 	Gouda	Yaourt aux fruits mixés	<u>Emmental</u> 
Madeleine 	<u>Fruit de saison</u> 	Mousse à la framboise 	Brownies 	Banane 
<b>S/V</b> : Nuggets de poisson		<b>S/P</b> : Cassoulet au poulet (PC) <b>S/V</b> : Poisson en sauce		<b>S/V</b> : Croustillant au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

- S/V : Sans viande      S/P : Sans porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE ST MARD



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Escalope de poulet panée	Colin poêlé au beurre 	Bœuf façon moussaka (PC) 	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Pommes rissolées	Chou-fleur et brocolis			Tortis
<u>Saint-Nectaire</u>	<u>Gouda</u>	Vache qui rit 	Edam	Camembert
Mousse aux marrons	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 	Pastel De Nata	<u>Fruit de saison</u>
S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Poisson en sauce		S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson meunière

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- S/V : Sans viande      S/P : Sans porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc