



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Menus scolaire et ALSH du 03 au 14 novembre 2025

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
03-nov	betteraves	émincé de porc	poêlée de légumes	fromage blanc *(7)	poire* et autres fruits de saison
mardi			repas végétarien		
04-nov	céleri rémoulade(9)	pâte bolognaise végétarienne (1)	emmental rapé *(7)	brownies (1.3)	
mercredi					
05-nov	radis noir râpés	paëlla de poisson (4)	gouda * (7)	crème vanille (7)	
Jeudi			repas végétarien		
06-nov	velouté de gourge au kiri(7)	Curry de choux fleurs pois chiches (7)	semoule(1)	pont l'évêque * (7)	cocktail de fruits frais
Vendredi					
07-nov	Rilette de poulet (7)	sauté de bœuf	céréales à l'indienne (1)	emmental *(7)	pommes * et autres fruits de saison
Lundi					
10-nov	carottes râpés	quiche tomate chèvre batavia * (non assaisonné)(1.3.7)	yaourt (7)	banane	
Mardi			repas végétarien		
11-nov	férié				
Mercredi					
12-nov	salade verte *	poulet rôti et son jus	frites	tomme grise *(7)	fruits au sirop
Jeudi					
13-nov	velouté de légumes (7)	sauté de veau marengo (7)	blé aux petits légumes (1)	camembert*(7)	kiwi * et autres fruits de saison
Vendredi					
14-nov	carottes * citronnées	merlu sauce estragon (4.7.2)	riz pilaf	ortolan *(7)	entremet divers(7)
Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques					

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles