

RESTAURANT SCOLAIRE

NOVEMBRE 2025



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



REPAS VÉGÉTARIEN

LUNDI

03.11

Blanquette de poulet
Riz
Fromage*
Fruit de saison

10.11

Salade Verte
Omelette Nature
Pomme Noisette
Yaourt nature BIO

17.11

Cuisse de Poulet
Haricots verts
Fromage*
Fruit de saison BIO*

24.11

Boulettes de bœuf
à la sauce tomate
Lentilles
Fromage* et fruit de saison BIO*

MARDI

04.11

Salade Verte
Raviolis aux légumes
Fromage
Fruit de saison *

11.11

FÉRIÉ

18.11

Sauté de bœuf aux carottes
Pommes de terre
Yaourt nature BIO *
Fruit de saison BIO*

25.11

Rôti de porc au jus
Brocolis/Riz
yaourt nature BIO *

MERCREDI

05.11

Concombre Vinaigrette
Rôti de Bœuf
Petits pois carottes
Petits suisses aromatisés

12.11

Beignet de poisson
Riz créole
Fromage
fruit de saison

19.11

Salade verte
Cordon bleu
Pâtes au beurre
Fromage et liégeois au chocolat

26.11

Emincé de dinde
Purée pommes de terre
Fromage
Compote de fruits

JEUDI

06.11

Escalopes viennoises
Choux Fleurs/patate douce
Fromage *
Fruit de saison *

13.11

Nuggets de Blé
Carottes Normande
Fromage *
Fruit de saison *

20.11

Couscous végétarien
aux légumes
Fromage blanc BIO *
Fruit de saison BIO*

27.11

Friand au fromage
Poisson sauce aurore
Haricot beurre
Yaourt nature BIO *

VENDREDI

07.11

Filet de poisson
Sauce hollandaise
Pommes de terre vapeur
Cèrè dessert

14.11

Repas zéro déchet
Jambon cuit
Frites
fromage*
fruit de saison *

21.11

salade verte a l'emmental
Filet de lieu noir sauce citron
Riz
Crème vanille BIO

28.11

Œufs durs mayonnaise
Pâtes aux petits légumes
Fromage*
Fruit de saison *

Semaine
LOCAL/
BIO

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène très satisfaisant

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

*** Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"**

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.