



## Menus restaurant scolaire

Semaine du 3 novembre au 7 novembre 2025

### Lundi

- Cervelas VF\* vinaigrette
- Hachi parmentier VF\*HVE\*
- Salade verte
- Pommes BIO\*

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

### Mardi

- Carottes rapées BIO\*
- Omelette bio\*
- Domaine d'Horsheim Guiscriff
- Frites BIO\*
- Compote de pommes BIO\*

### Jeudi

- Velouté de potiron BIO\*
- Bœuf bourguignon VF\*BIO\*
- Riz BIO\*
- Comté AOP\*
- Fruit de saison

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

### Vendredi

- Betteraves rouges et jaunes BIO\*
- Poisson de nos côtes meunière
- Pomme de terre BIO\*
- Gouda
- Eclair au chocolat



## Menus restaurant scolaire

Semaine du 10 novembre au 14 novembre 2025

Lundi

- Salade verte
- Spaghetti BIO\*à la bolognaise
- Cantal jeune AOP\*
- Fruit de saison

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

Mardi

- Armistice
- du
- 11-nov.

Jeudi

- Kiwi
- Chipolatas VF\*BIO\*EARL Foussier
- Lentilles préparées HVE\*
- Chocolat liégeois BIO\*

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

Vendredi

- Feuilleté au fromage
- Escalope de poulet VF\*HVE\*
- Poêlée de légumes cuisinés BIO\*
- Timbale vanille BIO\*



## Menus restaurant scolaire

Semaine du 17 novembre au 21 novembre 2025

### Lundi

- Concombre à la crème
- Emincés de veau VF\* BIO\*
- Coquillettes BIO\*
- L'épillet dans l'herbe
- Yaourt fermier BIO\* St Yvi

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

### Mardi

- Salade verte
- Rôti de porc VF\* BIO\*
- Pommes de terre sautées
- Camembert BIO\*
- Fruit de saison

### Jeudi

- Tartinade BIO\*
- Hachi végétarien BIO\*
- Emmental rapé BIO\*
- Fromage blanc aux fruits BIO\*

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

### Vendredi

- Quiche Lorraine
- Dos de colin au citron BIO\*
- Semoule de couscous BIO\*
- Pois chiche
- Chou à la chantilly



## Menus restaurant scolaire

Semaine du 24 novembre au 28 novembre 2025

### Lundi

- Feuilleté au fromage
- Chili de légumes
- Brie
- Fruit de saison

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

### Mardi

- Kiwi
- Emincés de bœuf VF\*
- Pommes de terre
- Carottes BIO\*
- Glace batonnet

### Jeudi

- Potage poireaux pomme de terre BIO\*
- Sauté de dinde VF\*LR\*
- Riz BIO\* Champignons de Paris
- Fromage
- Fruit de saison

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

### Vendredi

- Carottes rapées BIO\*
- Poisson pané
- Semoule de couscous BIO\*
- Ratatouille aux légumes BIO\*
- Entremets vanille au lait BIO\*



## Menus restaurant scolaire

Semaine du 1er décembre au 5 décembre 2025

### Lundi

- Salade variée
- Hachi parmentier VF\* BIO\*
- Salade
- Cocktail de fruits

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

### Mardi

- Taboulé maison
- Omelette bio\* Feurm kerscuidel
- Haricots verts extra fins HVE\*
- Madeleine pur beurre St Michel

### Jeudi

- Paté de foie supérieur HVE\*
- Dos de colin sauce bonne femme
- Riz BIO\*
- Trio de brocolis BIO\*
- Yaourt vanille BIO\*

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

### Vendredi

- Potage Alphabet
- Cordon bleu de volaille VF\*
- Petits pois très fins jeunes carottes HVE\*
- Fruit de saison



## Menus restaurant scolaire

Semaine du 8 décembre au 12 décembre 2025

### Lundi

- Œufs BIO\* mayonnaise
- Blanquette de volaille VF\*
- Coquillettes BIO\*
- Fromage
- Fruit de saison

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

### Mardi

- Salade verte
- Bolotilles BIO\*
- Emmental rapé BIO\*
- Compote de fruits

### Jeudi

- Kiwi
- Chipolatas VF\* BIO\* EARL Foussier
- Purée
- Crème dessert chocolat BIO\*

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*

### Vendredi

- Betteraves rouges et jaunes BIO\*
- Poisson de nos côtes meunière
- Pommes de terre vapeur BIO\*
- Julienne de légumes
- Yaourt fermier BIO\* St Yvi



## Menus restaurant scolaire

Semaine du 15 décembre au 19 décembre 2025

### Lundi

- Concombre à la crème BIO\*
- Boulettes de bœuf VF\*
- Sauce tomate
- Coquillettes BIO\*
- Fromage blanc BIO\*

### Jeudi

- Salade verte
- Raviolis BIO\* aux légumes cuisinés
- Emmental rapé BIO\*
- Illes Flottante

*Bon appétit !*

*AOC : appellation d'origine contrôlée*

*AOP : appellation d'origine protégée*

*BIO : issu de l'agriculture biologique*

*VF : viande française*

*HVE : haute valeur environnementale*

*LB : label rouge*

### Mardi

- Salade variée
- Dos de colin au citron BIO\*
- Pomme de terre BIO\*
- Trio de brocolis BIO\*
- Fruit de saison

### Vendredi

REPAS  
de  
NOEL

*Tous les jeudis pain du fournil de Charlène  
Les autres jours pain des boulangeries locales  
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina*

*Menu susceptible de varier en fonction des arrivages*