



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 Guisriff
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*

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

Jeudi

Salade verte
Ravioles BIO* aux légumes cuisinés
Emmental rapé BIO*
Iles Flottante

*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

REPAS
de
NOEL