



MENU SCOLAIRE du 3 NOVEMBRE AU 28 NOVEMBRE 2025

	du 3 novembre au 7 novembre	du 10 novembre au 14 novembre	du 17 novembre au 21 novembre	du 24 novembre au 28 novembre
LUNDI	Chou blanc citronné Egalim	 Potage de légumes frais	 Salade de Pois Chiches Italienne	Potage de légumes frais
	Quenelles natures sauce forestière	Bœuf BIO bourguignon SV : filet de colin beurre citron	Saumon MSC sauce hollandaise	Sauté de porc au curry doux SV : Samoussas légumes
	Purée de céleri Egalim	 Gratin dauphinois	 Haricots verts Egalim	 Haricots blancs sauce tomate
	Flan nappé caramel (pot)	Salade de fruits frais	Banane BIO	Pomme locale HVE 
MARDI	Salade mélangée dés de mimolette	FERIE	Chou rouge Egalim dés d'emmental	 Céleri rémoulade Egalim 
	Veau Marengo SV : saumon sauce citron agrumes	FERIE	Sauté de veau au romarin SV : Merlu sauce Dugléré	Escalope viennoise SV : Colin sauce oseille
	Blé Egalim	 FERIE	Purée de pois	Courgettes Egalim béchamel
	Pomme locale HVE	 FERIE	 Flan chocolat (pot)	Brownies chocolat maison 
MERCREDI				
JEUDI	Salade de Pommes de Terre Œufs Durs	Betteraves Egalim	 Salade de coquillettes HVE	 Salade verte maïs
	Filet de colin MSC sauce Nantua	Pané poisson blanc	Falafels	Omelette BIO au fromage sauce tomate
	Poêlée méridionale	Jardinière de légumes Egalim	 Dés de potiron à la crème	Semoule BIO
	Fruit	Clémentines BIO	Yaourt fermier aromatisé local	Flan vanille (pot)
VENDREDI	Salade d'endives jambon fromage	 Coleslaw Egalim	 Carottes rapées Egalim au citron	 Salade de torsades HVE 
	SV : salade d'endives fromage	Tomates farcies sauce tomate	Escalope de dinde forestière	Filet de Merlu Curcuma
	Lasagnes bolognaise SV : lasagnes au saumon (plat unique)	SV : omelette sauce tomate Riz BIO	SV : Omelette  Lentilles BIO	 Brocolis Egalim au fromage 
	Gâteau maison vanille	 Purée de pommes fraises	Poire locale HVE	 Banane BIO

Légende



H.V.E produit de Haute Valeur
Environnementale



Produit Egalim



C.E.2 produit de Certification
Environnementale niveau 2



Fait maison



Les fruits indiqués peuvent variés selon
leur disponibilités



Nos viandes bœuf, veau, porc,
volaille sont d'origines France

Menus établis sous réserve des
contraintes d'approvisionnement,
conformes à l'équilibre nutritionnel et aux
recommandations du GEMRCN, contrôlés
par une diététicienne diplômée

Allergènes : La liste des compositions
des plats et menus est disponible sur
notre site internet



