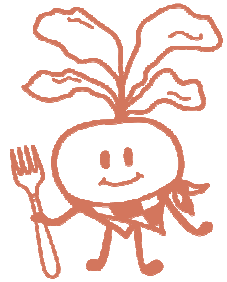
RESTAURANT SCOLAIRE



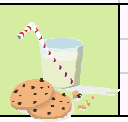




Menu

Lundi 02 au vendredi 6 novembre 2026

	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre (VÉGÉTARIEN)	Vendredi6 novembre
Entrée	Friand à la Viande	Salade verte BIO	Pamplemousse rose BIO	Betteraves vinaigrette balsamique
Plat principal	Macaroni carbonara	Lasagnes au Thon	Omelette BIO	Filet de poulet sauce barbecue
Accompagnement			ratatouille BIO	Pommes dauphine
Laitage	Emmental rapé		Crème anglaise	Comté AOP
Dessert	Kiwi	Crème dessert vanille BIO	Cookie maison	Fruit de saison
Goûter	Pain au lait aux œufs Barre chocolat Jus de pomme	Emmental Fruit de saison Pain	Petits-suisses Fruit de saison Cigarette russe	Verre de lait Chausson aux pommes


Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende

Appellation d'Origine Protégée (AOP)
repas contenant du porc
Agriculture Biologique Europe
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Local
Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE



Menu

Lundi 9 au vendredi 13 novembre 2026





	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Lentilles à l'échalote BIO	Carottes râpées	Madeleine de légumes maison	Endives au saint Môret
Plat principal	Parmentier de céleri végétale	Sauté de lapin au thym	Blanquette de veau à l'ancienne	fish and chips sauce tartare maison
Accompagnement		Blé BIO	Riz pilaf	Chou fleur BIO persillée
Laitage	Camembert		Fruit de saison	
Dessert	Fruit de saison	Flan pâtissier maison	Mousse au chocolat maison	Tarte coco
Goûter	Verre de lait Chouquettes Cocktail de fruits au sirop	Beurre demi-sel Fruit de saison Pain / Confiture de fraise	Vache qui rit BIO Fruit de saison Cracotte	Fromage blanc nature Compote de pomme Boudoirs aux œufs frais

Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

epas contenant
u porc

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Local

Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE



Menu

Lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026







	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Crêpe au fromage	Salade verte BIO	Coleslaw	Potage au potiron
Plat principal	Sauté de poulet au lait de coco et curry	Tartiflette	Filet de colin sauce nantaise	Pâtes au blé complet sauce napolitaine
Accompagnement	Brocolis BIO		Duo de haricots beurres et haricots verts persillés	
Laitage	Crème dessert chocolat Ferme Gineau			Parmesan rapé
Dessert	Fruit de saison	Ananas frais BIO au sirop maison	Semoule au lait vanillée maison	Fruit de saison
Goûter	Mimolette BIO Fruit de saison Pain	Compote pommes biscuit Verre de lait Barre de céréales maison	Petits-suisses Gaufre Confiture de fraise	Gouter méli mélo

Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Repas contenant du porc

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Local

Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE



Menu

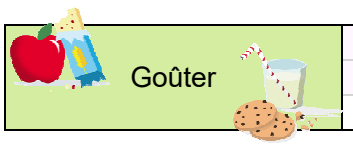
Lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026







	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Pizza aux olives		Quiche aux fromages	Céleri et carotte râpé BIO rémoulade
Plat principal	Chili végétal	Croziflette au Curé Nantais	Calamar à la romaine sauce ciboulette	Rôti de bœuf froid
Accompagnement	Riz basmati	Salade verte BIO	Carottes glacés BIO	Gratin dauphinois BIO
Laitage	Emmental rapé			
Dessert	Fruit de saison	Pomme BIO au four	Kiwi	Cheesecake
Goûter	Brownies maison Verre de lait	Jus d'orange Quatre-quarts Gelée de groseille	Corbeille de fruits Fromage blanc Muesli	Camembert Fruit de saison Pain





Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

repas contenant du porc

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Local

Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE







Menu

Lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026



	Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Jeudi 3 décembre (VÉGÉTARIEN)	Vendredi 4 décembre
Entrée	Betteraves aux pommes		Carottes râpées à l'orange	Friand au fromage
Plat principal	Brandade de poisson	Couscous au poulet et merguez	Tortelloni tricolore au fromage	Potage campagnard aux fromages, croutons et lardons
Accompagnement				
Laitage	Brie		Emmental rapé	
Dessert	Fruit de saison	Flan pâtissier maison	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison
Goûter	Yaourt aromatisé Fruit de saison BN chocolat	Emmental Fruit de saison Pain	Cookie maison Compote pommes bananes Verre de lait	Crème dessert vanille Galettes bretonnes Kiwi

Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — epas contenant lu porc — Agriculture Biologique Europe — Haute Valeur Environnementale (HVE) — Local — Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu

Lundi 7 au vendredi 11 décembre 2026



Repas d'automne

	Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Jeudi 10 décembre (VÉGÉTARIEN)	Vendredi 11 décembre
Entrée	Saucisson à l'ail	Maïs vinaigrette	Salade verte BIO aux fromages	Potage poireaux pommes de terre
Plat principal	Sauté de porc BIO	Poisson pané et quartier citron	Tortilla	Haut de cuisse de poulet rôtie BIO
Accompagnement	Galette de polenta BIO crémeuse	Petits pois BIO	ratatouille BIO	Frites BIO
Laitage	Reblochon	yaourt brassé sur lit myrtille BIO FERME GINEAU		Plateau de fromage
Dessert	Fruit de saison	Cigarette russe	Rose des sables maison	Fruit de saison
Goûter	Cocktail de fruits au sirop Brioche tranchée aux œufs frais Barre chocolat	Kiwi Verre de lait Cake moelleux à la carotte	Saint Môret Fruit de saison biscotte au froment	Petits-suisses Donuts sucrés Jus de pomme

Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende

Appellation d'Origine Protégée (AOP) — Repas contenant 1 porc — Agriculture Biologique Europe — Haute Valeur Environnementale (HVE) — Local — Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE

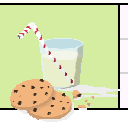



Menu

Lundi 14 au vendredi 17décembre 2026




	Lundi 14 décembre (VÉGÉTARIEN)	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Taboulé frais	Mini gaufre salée au saumon fumé et foie gras	Betteraves BIO vinaigrette balsamique	Carottes râpées
Plat principal	Moussaka maison	Sot l'y laisse de dinde au cidre	Paupiette de veau	Pavé de saumon au berre blanc safrané
Accompagnement		Fagot aux 3 légumes Pom'pin forestines	Macaronis BIO	Purée de panais
Laitage	Tomme plaisir de la Ferme du Maretz BIO	Crème anglaise	Emmental rapé	Verre de lait BIO
Dessert	Fruit de saison	Roulé génoise au chocolat blanc et Jus de pomme	Fruit de saison	Moelleux chocolat
Goûter	Fromage blanc nature Compote de pomme Plumetis chocolat / Plumetis vanille	Emmental Fruit de saison Pain	Lait chocolat chaud Fruit de saison Sablé maison sapin de noël	 Gouter méli mélo



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende

Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Repas contenant du porc
Agriculture Biologique Europe
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Local
Fait maison