

LUNDI

Semaine 45
Du 8 au 12
novembre

Friand au fromage
Paupiette de dinde 
Haricots verts BIO
Compote BIO

Semaine 46
Du 15 au 19
novembre

Coquille de moules Maison 
Rôti de boeuf 
Pâtes BIO
Yaourt

Semaine 47
Du 22 au 26
novembre

Wraps de légumes 
Saumon grillé 
Haricots plats
Tarte aux pommes

Semaine 48
Du 29
novembre au
3 décembre

Tarte fine tomate/mozza 
Poulet rôti 
Petits pois/carottes BIO
Pomme BIO

MARDI

Menu végétarien

Potage au potiron 
Pané de blé et fromage
Carottes Vichy 
Pomme BIO

Betteraves en vinaigrette 
Poisson du jour 
Blé BIO
Fromage
Kiwi

Carottes râpées 
Rôti de porc aux pruneaux 
Purée
Clémentine

Salade de pommes de terre 
Poisson pané
Poêlée de légumes
Fromage blanc au coulis de
framboises

JEUDI

Férié

Menu végétarien

Taboulé 
Poireaux gratinés 
Fromage
Banane BIO

Cake aux légumes 
Escalope de dinde
sauce curry coco 
Semoule BIO
Petits suisses

Menu végétarien
Haricots verts BIO en salade 
Œuf cocotte aux épinards 
Coquillettes BIO
Salade de fruits et gâteau

VENDREDI

Salade de chèvre chaud 
Beignet de filet de colin 
Riz de Camargue 
Glace vanille/fraise

Potage au vermicelle 
Choucroute garnie 
Liégeois vanille BIO

Menu végétarien
Potage aux pois cassés 
Lasagnes aux légumes 
Mousse au chocolat BIO

Potage tomate/vermicelle 
Petit salé 
Lentilles BIO 
Pommes BIO au four 

Proposer une restauration de qualité, diversifiée et axée sur le fait-maison est la volonté de la municipalité : les menus qui sont proposés chaque jour au restaurant scolaire sont élaborés avec le plus grand soin avec des produits de qualité (viande française, légumes et fruits de provenance locale privilégiée...), une grande partie des plats servis est entièrement cuisinée sur place



Ce logo vous indique que le plat est élaboré sur place à partir de produits bruts

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes de livraison. Nous vous demandons de bien vouloir nous en excuser.

