

MENU SCOLAIRE

Du lundi 03 au vendredi 07 novembre

lundi 3 novembre 2025

Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Emincé végétal sauce forestière
Epinards béchamel	OU	Carottes 
Bûchette au chèvre	OU	Petit suisse nature 
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

mardi 4 novembre 2025

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Clémentines	OU	Banane



mercredi 5 novembre 2025

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili sin carne
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Yaourt brassé nature 
Pomme 	OU	Orange

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat



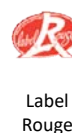
jeudi 6 novembre 2025

Carottes râpées vinaigrette	OU	Salade iceberg
Brandade de poisson 	OU	Lasagne de légumes
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Fromage blanc aux fruits 

vendredi 7 novembre 2025

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Crousti' fromage
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 03 au vendredi 07 novembre

lundi 3 novembre 2025

Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Emincé végétal sauce forestière
Epinards béchamel	OU	Carottes 
Bûchette au chèvre	OU	Petit suisse nature 
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

mardi 4 novembre 2025

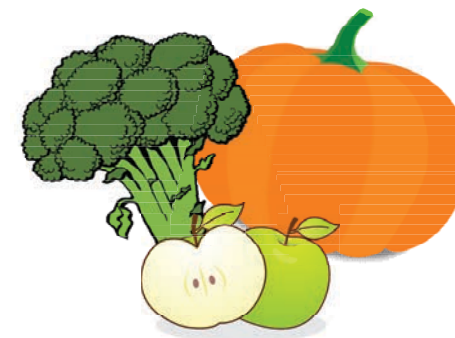
Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Clémentines	OU	Banane



mercredi 5 novembre 2025

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili sin carne
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Yaourt brassé nature 
Pomme 	OU	Orange

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat



jeudi 6 novembre 2025

Carottes râpées vinaigrette	OU	Salade iceberg
Brandade de poisson 	OU	Lasagne de légumes
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Fromage blanc aux fruits 

vendredi 7 novembre 2025

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Crousti' fromage
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 10 au vendredi 14 novembre

lundi 10 novembre 2025

Chipolata   OU
Purée de pommes de terre  OU
Tome noire  OU
Clémentines OU

Curry de pois cassés
Blés aux petits légumes  
Kiri  
Poire  

ARMISTICE DU 11 novembre



mercredi 12 novembre 2025

Carottes râpées vinaigrette OU
Bœuf sauce forestière  OU
Semoule   OU
Yaourt aux fruits mixés  OU
Brocolis vinaigrette
Emincé végétal sauce basquaise
Riz
Fromage blanc vanillé  

Goûter : Madeleines et purée pomme coing

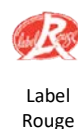
jeudi 13 novembre 2025

Velouté de légumes OU
Palette 1/2 sel de porc sauce diable   OU
Petits pois   OU
Emmental   OU
Eclair au chocolat OU
Céleri rémoulade  
Pané blé épinards emmental
Epinards béchamel
Coulommiers  
Semoule au lait  

vendredi 14 novembre 2025

Concombre à la crème OU
Filet de poulet sauce marenco   OU
Haricots blancs tomatés   OU
Yaourt au sucre de canne   OU
Chou rouge vinaigrette
Omelette  
Pommes de terre smile
Velouté fruits  

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 17 au vendredi 21 novembre

lundi 17 novembre 2025

Taboulé 	OU	Piémontaise	
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Chili sin carne	
Haricots verts  	OU	Carottes  	
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige 	
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 	

mardi 18 novembre 2025

Carbonara	OU	Omelette 	
Torti 	OU	Riz	
Emmental râpé 	OU	Kiri 	
Kiwi 	OU	Banane	

mercredi 19 novembre 2025



Betteraves vinaigrette	OU	Coleslaw	
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore	
Chou fleur à la béchamel  	OU	Jardinière de légumes	
Camembert 	OU	Saint Nectaire 	
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 	

Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes



jeudi 20 novembre 2025

Salade iceberg	OU	Carottes râpées vinaigrette	
Aiguillettes croustillantes de poulet 	OU	Égréné végétal sauce tomate	
Petits bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour	
Velouté fruits 	OU	Fromage blanc sucré 	

vendredi 21 novembre 2025

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage	
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 	
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 	
Emmental 	OU	Poire 	
Clémentines	OU		

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 24 au vendredi 28 novembre

lundi 24 novembre 2025

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs 	OU	Blés aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Kiwi 	OU	Poire 

mardi 25 novembre 2025

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Bouchées tomates et chèvre 
Brocolis	OU	Carottes 
Rouy 	OU	Fromage blanc nature 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 



mercredi 26 novembre 2025

Feuilleté hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Égrené végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatisés	OU	Petits bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne 	OU	Yaourt aux fruits mixés 

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



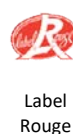
jeudi 27 novembre 2025

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Chou fleur à la béchamel 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Kiri
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes

vendredi 28 novembre 2025

Filet de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt brassé nature 
Pomme	OU	Clémentines

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU SCOLAIRE

Du lundi 10 au vendredi 14 novembre

lundi 10 novembre 2025

Chipolata   OU
Purée de pommes de terre  OU
Tome noire  OU
Clémentines OU

Curry de pois cassés
Blés aux petits légumes 
Kiri 
Poire 

ARMISTICE DU 11 novembre



mercredi 12 novembre 2025

Carottes râpées vinaigrette OU
Bœuf sauce forestière  OU
Semoule  OU
Yaourt aux fruits mixés  OU
Brocolis vinaigrette
Emincé végétal sauce basquaise
Riz
Fromage blanc vanillé 

Goûter : Madeleines et purée pomme coing

jeudi 13 novembre 2025

Velouté de légumes OU
Palette 1/2 sel de porc sauce diable   OU
Petits pois   OU
Emmental  OU
Eclair au chocolat OU
Céleri rémoulade 
Pané blé épinards emmental
Epinards béchamel
Coulommiers 
Semoule au lait 

vendredi 14 novembre 2025

Concombre à la crème OU
Filet de poulet sauce marengo   OU
Haricots blancs tomatés   OU
Yaourt au sucre de canne   OU
Chou rouge vinaigrette
Omelette 
Pommes de terre smile
Velouté fruits 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 17 au vendredi 21 novembre

lundi 17 novembre 2025

Taboulé 	OU	Piémontaise	
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Chili sin carne	
Haricots verts  	OU	Carottes  	
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige 	
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 	

mardi 18 novembre 2025

Carbonara	OU	Omelette 	
Torti 	OU	Riz	
Emmental râpé 	OU	Kiri 	
Kiwi 	OU	Banane	

mercredi 19 novembre 2025



Betteraves vinaigrette	OU	Coleslaw	
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore	
Chou fleur à la béchamel  	OU	Jardinière de légumes	
Camembert 	OU	Saint Nectaire 	
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 	

Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes



jeudi 20 novembre 2025

Salade iceberg	OU	Carottes râpées vinaigrette	
Aiguillettes croustillantes de poulet 	OU	Égréné végétal sauce tomate	
Petits bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour	
Velouté fruit 	OU	Fromage blanc sucré 	

vendredi 21 novembre 2025

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage	
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 	
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 	
Emmental 	OU	Poire 	
Clémentines	OU		

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

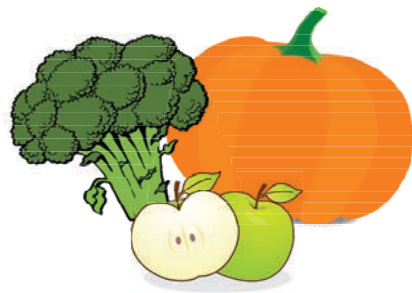
Du lundi 24 au vendredi 28 novembre

lundi 24 novembre 2025

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs 	OU	Blés aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Kiwi 	OU	Poire 

mardi 25 novembre 2025

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Bouchées tomates et chèvre 
Brocolis	OU	Carottes 
Rouy 	OU	Fromage blanc nature 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 



mercredi 26 novembre 2025

Feuilleté hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable 	OU	Égrené végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatisés	OU	Petits bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne  	OU	Yaourt aux fruits mixés  

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 27 novembre 2025

Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Chou fleur à la béchamel 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Kiri
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes

vendredi 28 novembre 2025

Filet de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt brassé nature 
Pomme	OU	Clémentines 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir