Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 novembre au 27 novembre 2026

Franche comté

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Taboulé à la semoule bio	Salade de lentilles bio et tomates	Carottes râpées bio vinaigrette	*Salade verte vinaigrette*
Paupiette au veau sauce tomate	Emincé de cuisse de poulet sauce au curry	Gratin de torsades bio pipérade et mozzarella	*Saucisse fumée*
Petits pois CE2 au jus	Haricots verts CE2 persillés		*Pommes de terre et cancoillotte*
Vache qui rit	Tomme noire IGP	Biscuit	*Crème anglaise*
Poire HVE	Yaourt arômatisé	Fromage blanc sucré CE2 de la laiterie de Montoire	*Gateau aux épices*

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Betteraves bio vinaigrette	Potage courgette et fromage fondu	Carottes bio râpées et maïs vinaigrette	Salade batavia CE2 et vinaigrette
Filet de colin MSC et moules sauce citron	Sauté de dinde BBC aux épices du soleil	Nuggets de blé	Lasagnes à la bolognaise
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre	Chou fleur CE2 à la béchamel	au boeuf bio
Yaourt nature sucré bio	Camembert bio	Brie	Edam bio
Pomme HVE	Liégeois au chocolat	Banane bio	Flan nappé caramel

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Céleri bio rémoulade	Potage de légumes bio	Salade de pâtes bio, tomates et vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
Roti issu de porc label Rouge sauce moutarde	Flan MEA et ketchup	Poisson pané MSC et citron	Boulettes de volailles sauce aux épices mexicaines
Riz bio créole	Frites CE2	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Haricots verts CE2 persillés
Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Emmental bio	Biscuit	Vache qui rit
Poire bio	Pomme HVE	Fromage blanc sucré CE2	Flan cuisiné par nos chefs

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Salade batavia CE2 et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Crêpe au fromage	Potage potiron
Brandade	Cordon bleu	Bolognaise de lentilles corail	Rôti issu de porc Label Rouge sauce au thym
de colin MSC	Carottes CE2 persillées	Riz bio créole	Chou fleur CE2 persillé
Gouda bio	Suisse sucré	Fromage de chèvre Romorantin local de la fromagerie Jacquin	Saint Morêt bio
Yaourt aromatisé bio	Orange	Purée de pommes bio locale	Banane bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :

Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local — Produit bio — Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable