RESTAURATION MUNICIPALE

Menus des scolaires et accueils de loisirs – novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06/11/2026	Betterave bio* et sa vinaigrette maison* Omelette nature Sauce tomate Potatoes rôties Crème dessert au chocolat Pain bio*	Escalope de dinde* aux champignons Penne au beurre Emmental Fruit de saison bio* Pain bio*	Sauté d'agneau façon tajine Petits pois et carottes Fromage bio* Banane Baguette bio*	Salade de tomates bio* à l'échalote et vinaigrette Filet de hoki sauce tomate Semoule aux petits légumes Yaourt à la vanille bio* Pain bio*	Céleri bio* rémoulade Poulet* rôti aux herbes de Provence Chou-fleur bio* au parmesan Tarte aux pommes maison* Pain bio*
Goûter	Pain Fromage Fruit cru	Lait Pain, beurre Purée de fruits	Lait Brioche Purée de fruits	Pain Fromage Fruit cru	Yaourt nature Pain au lait Purée de fruit
Du 09 au 13/11/2026	Emincé de boeuf* aux champignons Tagliatelles Brie de Meaux bio* Fruit de saison bio* Baguette bio*	Jambon de porc* / dinde* Frites Carré frais Compote de poire bio* Pain bio*	**Férié**	Carottes râpées aux dés d'emmental Boulettes de lentilles sauce au curry Brocolis au beurre et thym Riz au lait Pain bio*	**Finale Top Chef Galopins Première place** Salade de concombres, tomates et lentilles Fish and chips potatoes Cake vegan Pain bio*
Goûter	Lait Pain, confiture Fruit cru	Lait Pain d'épices Purée de fruits		Yaourt nature Madeleine Fruit cru	Pain Fromage Jus de fruits

Validé par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters - *Produits Bio* *

Viande bovine française *

Volaille labellisée *

Produits frais travaillés Fait Maison *

Porc français *

RESTAURATION MUNICIPALE

Menus des scolaires et accueils de loisirs – novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 16 au 20/11/2026	Sauté de veau* marengo Carottes bio* braisées Emmental Fruit de saison bio* Pain bio*	Concombre et vinaigrette Cuisse de pintade* sauce aux raisins Riz aux petits légumes Crème dessert vanille Pain bio*	Macédoine mayonnaise Quiche au fromage maison* Fondue de poireaux Poire au sirop Baguette bio*	Filet de poisson frais sauce citronnée Ecrasé de pommes de terre Camembert bio* Compote pommes et bananes bio* Pain bio*	Choucroute (porc* / volaille*) Garniture choucroute Yaourt bio* Fruit de saison bio* Pain bio*
Goûter	Lait Baguette, beurre Purée de fruits	Pain viennois Fromage Fruit cru	Lait Pain tranché, confiture Fruit cru	Yaourt nature Madeleine Purée de fruits	Lait Pain, chocolat Purée de fruits
Du 23 au 27/11/2026	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc* / volaille* au caramel Penne Fromage blanc bio* et sucre Pain bio*	Saucisson* à l'ail / pâté de volaille* Filet de hoki sauce échalotes Purée de brocolis Fruit bio* Pain bio*	Steak* haché au jus Pommes rissolées ketchup Edam Crème dessert bio* Baguette bio*	Sauté de boeuf* strogonoff Petits pois Duo de fromages bio* Gâteau de semoule Pain bio*	**Finale Top Chef Val Fleuri Troisième place** Salade tomate mozzarella et vinaigre balsamique Pizza pesto vert basilic, courgettes et pignons de pin Roquette Cake au citron vegan Pain bio*
Goûter	Lait Baguette, beurre Fruit cru	Lait Pain viennois, chocolat Purée de fruits	Pain Fromage Jus de fruits	Lait Pain tranché, confiture Fruit cru	Lait Brioche aux pépites de chocolat Purée de fruits

Validé par une diététicienne diplômée d'État.

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters *- Produits Bio* *

Viande bovine française *

Volaille labellisée *

Produits frais travaillés Fait Maison *

Porc français *