

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du mois de novembre 2026

	Lundi 02		Mardi 03		Jeudi 05		Vendredi 06
LVC FT VPO LVC FR C	Soupe à l'oignon mixée et croûtons Cordon bleu petits pois carottes Fromage Fruit ^{BIO}	LVC PL VPO VPO FT PL	Terrine de poisson maison Cuisse de poulet ^{Label} Ebly aux épices Crème au caramel maison	FT VPO LVC PL	Salade de riz maïs vinaigrette Blanquette de dinde brocolis vapeur Yaourt brassé	FT LVC LP LVC FT FR C	Houmous de betteraves Falafel maison Coquillettes ^{BIO} Fromage Fruit ^{BIO}
	Lundi 09		Mardi 10		Jeudi 12		Vendredi 13
FT LP VPO FT C	Salade de pâtes ^{BIO} Mayonnaise aux légumineux Blanquette de saumon Riz safran Fruit ^{BIO}	LVC FR VPO LP FR	Velouté de courgettes et fromage Sauté de porc ^{Label} caramel Lentilles vertes ^{AOP} Fromage ^{AOP}	LVC FT LVC LP C PL	Betteraves ^{BIO} maïs Hachis aux légumes Salade verte Fromage blanc ^{BIO} Coulis	C VPO LVC FT VPO	Carottes râpées ^{BIO} Emincé de bœuf Courgettes à l'ail Far breton maison
	Lundi 16		Mardi 17		Jeudi 19		Vendredi 20
LVC VPO LVC PL FR C	Macédoine de légumes Filet de poisson Epinards à la crème Fromage Fruit ^{BIO}	LP VPO VPO LVC PL	Salade d'haricots rouges au thon Sauté de dinde ^{Label} Haricots beurre Yaourt sucré	LVC VPO FR FT LP PL	Soupe de légumes Omelette roulé fromage pomme de terre ^{BIO} Fondant citron maison	C LVC FT LP FR C	Salade verte noix maïs couscous légumes Fromage ^{AOP} Fruit ^{BIO}
			Mardi 24		Jeudi 26		Vendredi 27
FT FR VPO LVC PL	Feuilleté au fromage Filet de colin fish & chips Haricots verts ^{BIO} Yaourt sucré	C VPO FT LP FR C	Radis rose et noir Rougail saucisse Riz et lentilles Fromage ^{AOP} Fruit ^{BIO}	C LVC FR C LVC LP VPO	Carottes râpées Gratin de légumes façon tartiflette Salade Crumble pommes et avoine	LVC VPO FT FR C	Soupe de légumes Paleron sauce tomate Pomme de terre vapeur Fromage Fruit
	Lundi 30						
LVC FT VPO FT PL	Potage poireaux pomme de terre ^{BIO} Steak haché Semoule Yaourt sucré						