

MENU Scolaire du 2 Novembre 2026 au 27 Novembre 2026

	du 2 Novembre au 6 Novembre 2026	du 9 Novembre au 13 Novembre 2026	du 16 Novembre au 20 Novembre 2026	du 23 Novembre au 27 Novembre 2026	
LUNDI	Chou blanc citronné Egalim	Potage de légumes frais	Salade de Pois Chiches Italienne	Potage de légumes frais	
	Quenelles natures sauce forestière	Bœuf BIO bourguignon SV : Nems légumes	Saumon MSC sauce hollandaise	Sauté de porc au curry doux* SV : Samoussas aux légumes	
	Purée de céleri Egalim Petit moulé AFH Flan nappé caramel (pot)	Gratin dauphinois Chanteneige BIO Salade de fruits frais	Haricots verts Egalim Yaourt nature Banane BIO	Haricots blancs sauce tomate Mimolette Pomme locale HVE	
	Salade mélangée feta	Chou rouge Egalim dés d'emmental	Avocats maïs mayonnaise	Céleri rémoulade Egalim	
MARDI	Veau Marengo SV : Filet de saumon sauce citron agrumes	Pané moelleux fromager	Sauté de veau au romarin SV : Merlu sauce Ducléré	Escalope viennoise SV : Colin sauce oseille	
	Blé Egalim Fromage blanc Pomme locale HVE	Potiron à la crème Yaourt fermier local aromatisé Clémentines BIO	Purée de pois Carré de l'Est Yaourt fermier aromatisé local	Courgettes Egalim béchamel Saint Môret BIO Brownies chocolat maison	
MERCREDI					
JEUDI	Salade de Pommes de Terre Œufs Durs	Jambon blanc* SV : Terrine de légumes mayonnaise	Salade de coquillettes HVE	Salade Mélangée aux Croutons	
	Filet de colin MSC sauce Nantua	Pané poisson blanc	Falafels	Omelette BIO au fromage sauce tomate	
	Poêlée méridionale Camembert Fruit	Jardinière de légumes Egalim Croc lait BIO Gâteau maison vanille	Dés de potiron à la crème Chanteneige BIO Flan chocolat (pot)	Semoule BIO Yaourt nature BIO Banane BIO	
	Salade d'endives fromage	Coleslaw Egalim	Carottes rapées Egalim au citron	Salade de torsades persil HVE	
VENDREDI	Lasagnes bolognaise SV : Lasagnes au saumon (plat unique) Chantaillou AFH Madeleine BIO	Tomates farcies s/porc sauce tomate SV : Colin crème paprika Riz BIO Cantal AOP Purée de pommes fraises BIO	Escalope de dinde forestière SV : Omelette Lentilles BIO Petit suisse BIO Poire locale HVE	Filet de Merlu Curcuma Chou fleur Egalim Rondelé BIO Flan vanille (pot)	

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

Allergènes :
La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet



Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilités