

Restaurant scolaire



Menus du 10 au 14 Novembre 2025

						⊌
	S46	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi Repas biologique	Vendredi
	<u>Entrée</u>	Salade de pommes de terre		Radis et beurre	_	Salade italienne
Plat Pri	Plat Principal	Cordon bleu		Parmentier de lentilles	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue	Colin poêlé au beurre
	<u>Légume/Féculent</u>	Chou-fleur persillé		(plat complet)	Semoule bio	Petits pois
	Produit laitier	-		-	Emmental bio	Yaourt fermier sucré
	<u>Dessert</u>	Fruit	•	Purée de fruits bio	Fruit bio	-
	Légende * Présence de	Produit issu de l'agriculture biologique Produit local Viande Française Pêche responsable	Indication d'origine protégée	Issus du commerce équitable Certifications environnementales	Repas sans viande : - Lundi : Palet Maraicher Choix de la semaine :	Humm, un parmentier de lentilles! Sais-tu qu'il existe 40 espèces de légumes secs et 18 000 variétés cultivées et consommées dans le mon Chaque semaine, ton menu est composé d'un rep
	Les groupes ali				Entrée : Potage de légumes Légumes : Carottes vichy	Le plat végétarien. Le plat végétarien se compose la plupart du temps d' légume sec riche en protéines, associé à une céréale, constitue ainsi une bonne alternative à la viande ou au pr











Produits laitiers

Produits