COMMUNAUTE DE COMMUNES DE PETITE CAMARGUE

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

Plus d'infos sur le service RESTAURATION SCOLAIRE en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI VÉGÉTAL	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI SOUPE GAGNANTE
Salade de betteraves, pois chiches et feta 6 9 14	Carottes râpées vinaigrette 9 14	Avocat crevettes sauce cocktail 4 9 10 14	Feuille de chêne mais 9 14	Velouté de butternut et châtaignes 6
Pané fromager 5 6 10	Haut de cuisse de poulet rôti	Lasagne au saumon 5 6 11	Gardianne de taureau 5 14	Brandade parmentière 6 11
Petits pois au jus 6	Choux-fleurs persillés 6		Riz créole 6	
Yaourt nature 6	Kiri 6	tome blanche du Vercors 6	Petit suisse 6	
Kiwi	Semoule au lait caramel 5 6	Quatre quart maison 5 6 10	Ananas au sirop	Poire
Gros pain 5	Gros pain 5	Compote maison Gros pain 5	Pain et Raspaillou 5	Sablé 5 6 10 Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.
Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

- Produit local
- Certifié Agriculture Biologique
- Indication Géographique Protégée
- Appelation d'Origine Protégée
- Viande Origine France
- Produit issu d'un ESAT
- Aide UE à destination des écoles
- Aide UE à destination des écoles
- Pêche durable
- Produit Label Rouge
- Haute Valeur Environnementale
- Fait Maison
- Alternative

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

COMMUNAUTE DE COMMUNES DE PETITE CAMARGUE

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

Plus d'infos sur le service RESTAURATION SCOLAIRE en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI	MARDI VÉGÉTAL	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise 9 10 14	Feuille de chêne 9 14	Fermé	Salade d'endives aux noix 3 9 14	Bouillon de pâtes alphabets 5
Sauté de porc au curry 5 9	Quenelle en béchamel 5 6		Blanquette de veau 5 6	Filet de poisson au basilic 11
Emincé de dinde au curry 5 9				
Ebly au beurre 5 6	Poêlée de haricots vert persillés 6		Coquillettes 5 6	Brocoli persillés (frais) 6
Yaourt bulgy aux fruits 6	Emmental 6		Tomme du Vercors 6	Fromage blanc 6
Pomme des Cevennes	Tarte flan pâtissier 5 6 10		Purée de fruits	Clémentine
Gros pain 5	Gros pain 5		Pain et Raspaillou 5	Gros pain 5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.
Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

- Produit local
- Certifié Agriculture Biologique
- Indication Géographique Protégée
- Appelation d'Origine Protégée
- Viande Origine France
- Produit issu d'un ESAT
- Aide UE à destination des écoles
- Aide UE à destination des écoles
- Pêche durable
- Produit Label Rouge
- Haute Valeur Environnementale
- Fait Maison
- Alternative

ALLERGÈNES

1	: Arachide	6	: Lait	11	: Poisson
2	: Céleri	7	: Lupin	12	: Sésame
3	: Fruits à coque	8	: Mollusques	13	: Soja
4	: Crustacés	9	: Moutarde	14	: Sulfites
5	: Gluten	10	: Oeuf		

COMMUNAUTE DE COMMUNES DE PETITE CAMARGUE

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Plus d'infos sur le service RESTAURATION SCOLAIRE en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

LUNDI	MARDI	MERCREDI SOUPE GAGNANTE	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTAL
Tarte aux poireaux	Tartinade au fromage ou 6 Tartinade tomate basilic ou 10 Tartinade mousse de canard ou 6 Tartinade pâté de volaille 5 6	Minestrone 5 6	Velouté de potimarron et emmental râpé 6	Batavia et croutons 5 9 14
Boeuf bourguignon 5 14	Filet de lieu sauce fruits de mer 4 6 8 11	Filet de poisson pané et citron 5 11	Sauté de dinde à la lyonnaise 14	Couscous végétal 5 6
Carottes persillées 6	Pommes noisettes	Gratin de brocolis 5 6	Boulgour 5 6	
Tomme catalane 6	Vache qui rit 6	Flan au chocolat 6	Cantal 6	Edam 6
Gros pain 5 Banane	Poire Gros pain 5	Salade de fruits frais Cigarette russe 5 10 13 Gros pain 5	Pain et Raspaillou 5 Pomme des Cevennes	Gros pain 5 Duo de fruits du verger

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.
Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

- Produit local
- Certifié Agriculture Biologique
- Indication Géographique Protégée
- Appelation d'Origine Protégée
- Viande Origine France
- Produit issu d'un ESAT
- Aide UE à destination des écoles
- Aide UE à destination des écoles
- Pêche durable
- Produit Label Rouge
- Haute Valeur Environnementale
- Fait Maison
- Alternative

ALLERGÈNES

1	: Arachide	6	: Lait	11	: Poisson
2	: Céleri	7	: Lupin	12	: Sésame
3	: Fruits à coque	8	: Mollusques	13	: Soja
4	: Crustacés	9	: Moutarde	14	: Sulfites
5	: Gluten	10	: Oeuf		

COMMUNAUTE DE COMMUNES DE PETITE CAMARGUE

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Plus d'infos sur le service RESTAURATION SCOLAIRE en scannant le QR code.

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste

VÉGÉTAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche (9 14)	Velouté de pomme de terre carotte (6)	Potage de légumes (2 6)	Feuille de chêne maïs et croûtons (5 9 14)	Salade de riz (9 14)
Escalope de dinde viennoise (5)	Pennes carbonara aux lardons de porc (5 6)	Tarte au fromage (5 6 10)	Sauté de brebis au curry (5 6 9)	Pavé de Saumon à l'oseille (6 11 14)
	Pennes carbonara aux lardons de dinde (5 6)			
Ratatouille		Salade carnaval (6 9 14)	Polenta et ses petits légumes (2 6)	Epinards en béchamel (5 6)
Velouté nature (6)	Emmental râpé (6)	Liégeois vanille (6)	Brie (6)	Tomme de Lozère (6)
Crunchy au chocolat (5)	Kiwi	Gros pain (5)	Gâteau chocolat (5 6 10)	Clémentine
Gros pain (5)	Gros pain (5)		Pain et Raspaillou (5)	Gros pain (5)

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.
Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

- Produit local
- Certifié Agriculture Biologique
- Indication Géographique Protégée
- Appelation d'Origine Protégée
- Viande Origine France
- Produit issu d'un ESAT
- Aide UE à destination des écoles
- Aide UE à destination des écoles
- Pêche durable
- Produit Label Rouge
- Haute Valeur Environnementale
- Fait Maison
- Alternative

ALLERGÈNES

1	: Arachide	6	: Lait	11	: Poisson
2	: Céleri	7	: Lupin	12	: Sésame
3	: Fruits à coque	8	: Mollusques	13	: Soja
4	: Crustacés	9	: Moutarde	14	: Sulfites
5	: Gluten	10	: Oeuf		