

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

Salade de betteraves, pois chiches et feta	
Pané fromager	
Petits pois au jus	
Yaourt nature	
Kiwi	
Gros pain	

MARDI

Carottes râpées vinaigrette	
Haut de cuisse de poulet rôti	
Choux-fleurs persillés	
Kiri	
Semoule au lait caramel	
Gros pain	

MERCREDI

Avocat crevettes sauce cocktail	
Lasagne au saumon	
tome blanche du Vercors	
Quatre quart maison	
Compote maison	
Gros pain	

JEUDI

Feuille de chêne mais	
Gardianne de taureau	
Riz créole	
Petit suisse	
Ananas au sirop	
Pain et Raspaillou	

VENDREDI SOUPE GAGNANTE

Velouté de butternut et châtaignes	
Brandade parmentière	
Poire	
Sablé	
Gros pain	

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

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

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 VÉGÉTAL

VENDREDI

Tarte aux poireaux 5 6 10	Velouté de courge et emmental râpé 5 6	Minestrone 5 6	Batavia et croustons 5 9 14	Céleri à la tapenade 2 9 14
Boeuf bourguignon 5 14	Sauté de dinde à la lyonnaise 14	Filet de poisson pané et citron 5 11	Couscous végétal 6 5	Filet de lieu sauce fruits de mer 4 6 8 11
Carottes persillées 6	Boulgour 5 6	Gratin chou-fleur 5 6		Pommes noisettes
Tomme catalane 6	Vache qui rit 6	Flan au chocolat 6	Cantal 6	Edam 6
Gros pain 5	Poire 5	Salade de fruits frais 5 10 13	Duo de fruits du verger	Pomme des Cevennes 5
Banane	Gros pain 5	Cigarette russe 5 10 13	Pain et Raspailou 5	Gros pain 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		Indication Géographique Protégée		Viande Origine France		Aide UE à destination des écoles		Pêche durable		Haute Valeur Environnementale
	Certifié Agriculture Biologique		Appellation d'Origine Protégée		Produit issu d'un ESAT		Aide UE à destination des écoles		Produit Label Rouge		Fait Maison
			ESAT		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	

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VÉGÉTAL

JEUDI

VENDREDI

Salade de mâche 9 14	Velouté de pomme de terre carotte Circuit Court 6	Potage de légumes Circuit Court 2 6	Feuille de chêne maïs et croûtons 14	Salade de riz 14
Escalope de dinde viennoise 5	Pennes carbonara aux lardons de porc 5 6	Tarte au fromage 10	Sauté de brebis au curry 6 9	Pavé de Saumon à l'oseille 6 11 14
	Pennes carbonara aux lardons de dinde 5 6			
Ratatouille		Salade carnaval 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 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 réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

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