Menus de la Restauration Scolaire

Période du 2 novembre au 27 novembre 2026

Franche comté

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Taboulé à la semoule bio	Salade de lentilles bio et tomates	Macédoine de légumes CE2 à la mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	*Salade verte vinaigrette*
Paupiette au veau sauce tomate	Emincé de cuisse de poulet sauce au curry	Beignets de poisson	Gratin de torsades bio pipérade et mozzarella	*Saucisse fumée*
Petits pois CE2 au jus	Haricots verts CE2 persillés	Epinards branches CE2 à la béchamel		*Pommes de terre et cancoillotte*
Vache qui rit	Tomme noire IGP	Carré de Ligueuil	Biscuit	*Crème anglaise*
Poire HVE	Yaourt arômatisé	Banane bio	Fromage blanc sucré CE2 de la laiterie de Montoire	*Gateau aux épices*

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Betteraves bio vinaigrette	Potage courgette et fromage fondu		Carottes bio râpées et maïs vinaigrette	Salade batavia CE2 et vinaigrette
Filet de colin MSC et moules sauce citron	Sauté de dinde BBC aux épices du soleil		Nuggets de blé	Lasagnes à la bolognaise
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre	Férié	Chou fleur CE2 à la béchamel	au boeuf bio
Yaourt nature sucré bio	Camembert bio		Brie	Edam bio
Pomme HVE	Liégeois au chocolat		Banane bio	Flan nappé caramel

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Céleri bio rémoulade	Potage de légumes bio	Salade batavia CE2 et vinaigrette	Salade de pâtes bio, tomates et vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
Roti issu de porc label Rouge sauce moutarde	Flan MEA et ketchup	Hachis	Poisson pané MSC et citron	Boulettes de volailles sauce aux épices mexicaines
Riz bio créole	Frites CE2	Parmentier	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Haricots verts CE2 persillés
Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Emmental bio	Petit Moulé ail et fines herbes	Biscuit	Vache qui rit
Poire bio	Pomme HVE	Crème dessert vanille	Fromage blanc sucré CE2	Flan cuisiné par nos chefs

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Salade batavia CE2 et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local bio local rémoulade	Crêpe au fromage	Potage potiron
Brandade	Cordon bleu	Tortis bio	Bolognaise de lentilles corail	Rôti issu de porc Label Rouge sauce au thym
de colin MSC	Carottes CE2 persillées	Sauce carbonara	Riz bio créole	Chou fleur CE2 persillé
Gouda bio	Suisse sucré	Emmental râpé bio	Fromage de chèvre Romorantin local de la fromagerie Jacquin	Saint Morêt bio
Yaourt aromatisé bio	Orange	Crème dessert chocolat	Purée de pommes bio locale	Banane bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :

Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local — Produit bio — Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 30 novembre 2026 au 1er janvier 2027

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Salade de pommes de terre à l'échalote	Betteraves bio vinaigrette	Salade Iceberg CE2 vinaigrette	Potage de potimarron	Carottes bio locales et panais râpés vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet sauce curry	Colin MSC sauce homardine	Steak haché au veau sauce tomate	Nuggets de volaille	Chili sin carne
Haricots verts CE2 persillés	Coquillettes bio au beurre	Purée de pommes de terre	Epinards branches bio et pommes de terre à la béchamel	et son riz bio
Petit Moulé	Camembert bio	Carré de Ligueuil	Mimolette	Verre de lait bio
Crème dessert vanille	Pomme HVE	Poire HVE	Clémentine	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Céleri bio rémoulade	Saucisson à l'ail	Potage de légumes bio	Carottes râpées bio vinaigrette	Batavia au maïs
Poisson pané MSC et citron	Paupiette au veau sauce crème	Haut de cuisse de poulet	Cocotte de patates douces au lait de coco	Roti issu de porc label Rouge sauce dijonnaise
Tortis bio au beurre	Brocolis CE2 persillés	Frites au four	Semoule bio	Haricots verts CE2 persillés
Emmental bio râpé	Cantal AOP	Saint Paulin	Yaourt nature sucré bio	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Banane bio	Orange	Clémentine	Semoule au lait

Repas de Noël

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Chou blanc local vinaigrette et croûtons	Potage de potimarron	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade verte CE2 vinaigrette	*Surimi sauce cocktail*
Cordon bleu	Dahl de lentilles bio	Saucisse de Francfort	Brandade	*Aiguillettes de volaille sauce marron et pain d'épices*
Batonnets de carottes CE2 persillées	Riz bio créole	Brocolis	de colin MSC et saumon MSC	*Pommes sourire*
Brie	Chanteneige bio	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local	Tomme grise	*Clémentine*
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé	Poire HVE	Banane bio	*Bûche de Noël chocolat*

lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	mercredi 23 décembre	jeudi 24 décembre	vendredi 25 décembre
Salade de blé tomates et maïs vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betterave bio vinaigrette	Salade coleslaw	
Sauté de porc sauce moutarde	Tarte au fromage	Poisson pané MSC et son citron	Tortis bio	
Chou fleur bio persillé	Salade batavia CE2 et vinaigrette	Purée de pommes de terre	sauce bolognaise au boeuf	Férié
Vache picon	Fromage blanc sucré	Fromage	Petit moulé ail et fines herbes	
Yaourt arômatisé bio	Pomme HVE	Clémentine	Tarte au chocolat	

lundi 28 décembre	mardi 29 décembre	mercredi 30 décembre	jeudi 31 décembre	vendredi 01 janvier
Salade de pommes de terre et maïs	Macédoine mayonnaise	Carottes bio râpées vinaigrette	Médaillon de surimi mayonnaise	
Beignets de calamar	Boulettes tomate mozarella sauce tomate	Saucisse fumée	Roti de dinde sauce forestière	Férié
Ratatouille	Semoule bio au jus	Coquillettes bio	Pommes Duchesse	
Buchette de lait mélangé	Chanteneige	Emmental râpé bio	Petit cotentin	
Mousse au chocolat	Compote pomme poire	Clémentine	Eclair à la vanille	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :

Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local — Produit bio — Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable