Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	franchecomté vendredi 06 novembre
Taboulé à la semoule bio	Salade de lentilles bio et tomates		Carottes râpées bio vinaigrette	Saucisse fumée
Paupiette au veau sauce tomate	Emincé de cuisse de poulet sauce au curry	Beignets de poisson		***s/viande : saucisse végétale***
s/viande : Galette de blé epinards emmental	***s/viande : oeufs durs et béchamel***	Epinards branches CE2 à la béchamel	Gratin de torsades bio piperade et mozzarella	Pommes de terre et cancoillotte
Petits pois CE2 au jus	Haricots verts CE2 persillés	Carré de Ligueuil		Crème anglaise
Poire HVE	Yaourt arômatisé	Banane bio	Fromage blanc sucré CE2 de la laiterie de Montoire	Gateau aux épices

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

Aide UE à destination des écoles

Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Betteraves bio vinaigrette	Potage courgette et fromage fondu			Salade batavia CE2 et vinaigrette
Beignets de calamars et mayonnaise	Sauté de dinde BBC aux épices du soleil ***s/viande : émincé végétal sauce aux épices du soleil***		Nuggets de blé	Lasagnes à la bolognaise au boeuf bio
Carottes CE2 persillées	Purée de pommes de terre		Chou fleur CE2 à la béchamel	***s/viande : lasagnes à la bolognaise de pois bio***
Yaourt nature sucré bio	Liégeois au chocolat ***s/viande : flan chocolat***		Brie Banane bio	Flan nappé caramel

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

Aide UE à destination des écoles

Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
		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				***s/viande : oeufs durs mayonnaise***
s/viande : Roulé végétal sauce dijonnaise	Flan MEA et ketchup	Hachis	Poisson pané MSC et citron	Boulettes de volailles sauce aux épices mexicaines
Riz bio créole	Frites CE2 et mayonnaise	Parmentier	Epinards hachés CE2 à la béchamel	***s/viande : boulettes tomate mozzarella sauce aux épices mexicaines***
Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Emmental bio	***s/viande : hachis parmentier aux lentilles***		Haricots verts CE2 persillés
Poire bio	Pomme HVE	Crème dessert vanille	Biscuit	Flan cuisiné par nos chefs

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

Aide UE à destination des écoles

Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

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		Potage potiron
Brandade	Cordon bleu	Tortis bio	Bolognaise de lentilles corail	Rôti issu de porc Label Rouge sauce au thym
de colin MSC	*sans viande : boulettes thai sauce tomate*	*s/viande : carbonara de saumon et colin*	Riz bio créole	*s/viande : tortilla au fromage et pommes de terre*
	Carottes CE2 persillées	Sauce carbonara	Fromage de chèvre Romorantin local de la fromagerie Jacquin	Chou fleur CE2 persillé
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

Aide UE à destination des écoles

Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Salade de pommes de terre à l'échalote		Steak haché au veau sauce tomate	Nuggets de volaille	Carottes bio locales et panais râpés vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet sauce curry	Colin MSC sauce homardine	***S/viande : Poêlée de riz et champignons***	***s/viande : nuggets de blé***	Chili sin carne
s/viande : émincé végétal sauce au curry	Coquillettes bio au beurre	Purée de pommes de terre	Epinards branches bio et pommes de terre à la béchamel	et son riz bio
Haricots verts CE2 persillés	Camembert bio	Carré de Ligueuil	Mimolette	
Crème dessert vanille	Poire HVE	Pomme HVE	Clémentine	Gâteau aux pépites de chocolat

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

Aide UE à destination des écoles

Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 7 au 11 décembre 2026

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
	Saucisson à l'ail		Carottes râpées bio vinaigrette	Batavia vinaigrette et croûtons
Poisson pané MSC et citron	***s/viande : oeuf dur mayonnaise***	Haut de cuisse de poulet		
Tortis bio au beurre	Paupiette au veau sauce crème	***s/viande : omelette et ketchup***	Cocottes de patates douces au lait de coco	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Emmental bio râpé	***s/viande : roulé végétal blé et pois sauce crème***	Frites au four		***s/viande : poêlée de pois cassés aux légumes***
Mousse au chocolat	Brocolis CE2 persillées	Saint Paulin	Semoule bio	Haricots verts CE2 persillés
s/viande : flan chocolat	Banane bio	Orange	Yaourt nature sucré bio	Semoule au lait

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

Aide UE à destination des écoles

Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	Repas de Noël vendredi 18 décembre
Cordon bleu	Potage de potimarron	Saucisse de Francfort		Surimi sauce cocktail
s/viande : cordon végétarien	**Dahl de lentilles bio**	***s/viande : saucisse véggie***	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**	***s/Viande : émincé végétal sauce marron et pain d'épices***
Brie		**Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire local**	Tomme grise	Pommes sourire
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé	**Poire HVE**	**Banane bio**	Bûche de Noël chocolat

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

Aide UE à destination des écoles

Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 21 au 25 décembre 2026

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	
s/viande : galette blé pois tomate sce tartare	Salade batavia CE2 et vinaigrette		sauce bolognaise au boeuf	
Chou fleur bio persillé	Fromage blanc sucré	Purée de pommes de terre	***s/viande : Bolognaise de pois bio***	
Yaourt arômatisé bio		Clémentine	Tarte au chocolat	

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

Aide UE à destination des écoles