



MENU SCOLAIRE du 3 Novembre au 28 Novembre 2025

	du 3 novembre au 7 novembre	du 10 novembre au 14 novembre	du 17 novembre au 21 novembre	du 24 novembre au 28 novembre
LUNDI	Chou blanc citronné Egalim			
	Quenelles natures sauce forestière	Bœuf BIO bourguignon SV : filet de colin beurre citron	Saumon MSC sauce hollandaise	Sauté de porc au curry doux SV : Samoussas légumes
	Purée de céleri Egalim	 Gratin dauphinois Chanteneige BIO Salade de fruits frais	Haricots verts Egalim Yaourt nature Banane BIO	 Haricots blancs sauce tomate Mimolette Pomme locale HVE 
	Flan nappé caramel (pot)			
MARDI	Salade mélangée dés de mimolette	FERIE	Chou rouge Egalim dés d'emmental	 Céleri rémoulade Egalim 
	Veau Marengo SV : saumon sauce citron agrumes	FERIE	Sauté de veau au romarin SV : Merlu sauce Dugléré	Escalope viennoise SV : Colin sauce oseille
	Blé Egalim	 FERIA FERIE FERIE	 Purée de pois	Courgettes Egalim béchamel  Saint Môret BIO Brownies chocolat maison 
	Pomme locale HVE		Flan chocolat (pot)	
MERCREDI				
JEUDI			Salade de coquillettes HVE	 Salade verte maïs
	Filet de colin MSC sauce Nantua	Pané poisson blanc	Falafels	Omelette BIO au fromage sauce tomate
	Poêlée méridionale Camembert Fruit	Jardinière de légumes Egalim Croc lait BIO  Clémentines BIO	 Dés de potiron à la crème  Yaourt fermier aromatisé local	Semoule BIO Rondelé BIO
VENDREDI	Salade d'endives jambon fromage SV : salade d'endives fromage	Coleslaw Egalim	 Carottes rapées Egalim au citron	
	Lasagnes bolognaise SV : lasagnes au saumon (plat unique) Rondelé BIO Gâteau maison vanille	Tomates farcies sauce tomate SV : omelette sauce tomate Riz BIO Cantal AOP 	Escalope de dinde forestière SV : Omelette Lentilles BIO Petit suisse BIO Poire locale HVE	Filet de Merlu Curcuma Brocolis Egalim au fromage  Yaourt nature BIO  Banane BIO

Légende



H.V.E produit de Haute Valeur Environnementale



Produit Egalim



C.E.2 produit de Certification Environnementale niveau 2



Fait maison



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilités



Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

Allergènes : La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet

