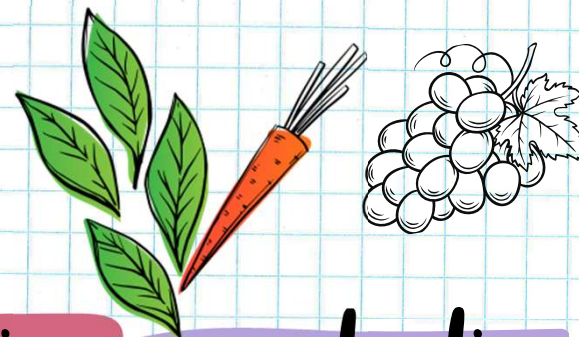


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 3 au 7 Novembre 2025 -

Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages



lundi

Sauté de veau
marengo 

Pâtes papillon

Brie (production
locale)* 

Pomme* 

maydi

Potage Choisy* 
Carottes râpées 

Poisson 
sauce aux 2 poivrons 

Boulghour 
aux courgettes

Cantadou ail et fines
herbes

Riz au lait 

*pomme de terre, laitue,
crème

mercredi

Endives vinaigrette 

Lapin 
sauce forestière 

Röstis

Saint Paulin 

Clémentine

jendi

Carottes râpées 
Potage Choisy* 

Emincé de bœuf
aux épices 

Brocolis 
à la béchamel 

Yaourt nature

vendredi

Salade caliméro* 

Dahl de lentilles 

Riz 

Cantal* 

Poire

Goûter : pain,
chocolat et compote
pomme poire 

*pomme de terre, laitue,
crème

*blé, concombre, maïs,
emmental, mimolette,
mayonnaise

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire :
gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



VIANDE DE LAPIN FRANÇAISE



RACE À VIANDE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

