

SCOLAIRE

Menu Végétarien

LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026
	Carottes râpées et edam BIO Choux rouges et edam BIO		Radis croque au sel Salade verte BIO et croûtons	
Croque fromage	Filet de lieu noir sauce aurore	Sauté de veau à l'indienne Sans viande: Lentilles BIO à l'indienne	Parmentier BIO d'hiver (Purée de potiron BIO et égrené végétal BIO)	Émincé de poulet sauce forestière Sans viande: Palet pois blé
Épinards BIO à la crème et pommes de terre BIO	Haricots verts BIO persillés et blé BIO	Riz BIO et julienne de légumes BIO		Cordiale de légumes
Yaourt BIO sucré Yaourt BIO aromatisé citron et fraise		Camembert BIO		Brie BIO Bûche du Pilat
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Flan pâtissier	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat BIO Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Recette du chef

SCOLAIRE

Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 09/11/2026	MARDI 10/11/2026	MERCREDI 11/11/2026	JEUDI 12/11/2026	VENDREDI 13/11/2026
	Choux blanc BIO et mimolette Choux chinois et mimolette	FÉRIÉ	Carottes râpées BIO au miel et emmental BIO Endives BIO au miel et emmental BIO	Radis beurre Coleslaw BIO
Marmite de saumon	Pizza au cheddar		Sauté de bœuf BIO sauce poivrons <i>Sans viande:</i> Boulettes de soja sauce poivrons	Bolognaise de lentilles BIO et coquillettes BIO
Pommes de terre BIO au four	Salade verte BIO		Haricots beurre BIO aux oignons	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre
Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO et confiture				
Salade d'oranges et pommes BIO	Moelleux au chocolat		Eclair à la vanille	

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Recette du chef

SCOLAIRE

Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 16/11/2026	MARDI 17/11/2026	MERCREDI 18/11/2026	JEUDI 19/11/2026	VENDREDI 20/11/2026
	Céleri BIO au cantadou Courgettes râpées BIO au cantadou			Coleslaw BIO Carottes BIO au citron
Tortellini BIO épinards pointe d'ail	Sauté de veau aux pruneaux <i>Sans viande:</i> Tajine végétarien aux pruneaux	Steak haché BIO <i>Sans viande:</i> Burger végétal	Hoki sauce beurre	Pané de sarasin lentilles et poireaux
	Gratin de choux fleurs BIO	Potatoes et ketchup	Patate douce	Jardinière de légumes et boulgour BIO
Cantal AOP Pont l'Evêque AOP		Carré de l'Est	Brebis crème Saint Paulin	
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Donut au chocolat Donut au sucre	Salade de fruits BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO vanille Crème dessert BIO chocolat

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef

SCOLAIRE

Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026
	Salade verte BIO et mimolette Céleri BIO rémoulade et mimolette	Carottes râpées BIO aux dés d'emmental		
 Couscous poulet BIO <i>Sans viande:</i> Couscous végétarien (émincé végétal BIO)	 Boulettes de soja sauce tomate basilic	Sauté de bœuf sauce brune <i>Sans viande:</i> Emincé végétal BIO sauce brune	 Tomate farcie végétarienne	 Filet de lieu sauce oseille
 Légumes couscous et semoule BIO	 Mélange de légumes BIO	 Brocolis BIO et blé BIO	 Riz BIO	 Farfalles BIO
Petit suisse fruité Petit suisse nature BIO et sucre			Münster AOP Camembert BIO	Fournols Cantal AOP
 Salade de fruits frais BIO	Muffin au chocolat Muffin aux fruits rouges	Flan nappé caramel BIO	 Poire BIO pochée aux épices douces	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Recette du chef