

MENUS du restaurant scolaire

Semaine du 09/11 au 13/11/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté patates douces Escalope poulet LR Salsifis au jus Crumble	Roulé de surimi sauce cocktail Pâtes bio à la bolognaise Yaourt bio à la banane	<u>Végétarien</u> Taboulé à la semoule bio Nuggets végétariens Petits pois carottes Fromage AOP Pomme bio	Velouté crecy Paupiette de poisson sauce aurore Riz pilaf Flamby

Semaine du 16/11 au 20/11/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées bio Colombo de dinde Semoule bio Crème dessert vanille	Velouté de légumes Saucisse de Toulouse IGP Lentilles bio Fromage AOP Fruit	Œuf mayonnaise au thon Veau Marengo Duo de carottes bio Semoule caramel	Feuilleté au fromage Poisson du marché Epinards bio à la crème Mascotte au Nutella

Semaine du 23/11 au 27/11/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Végétarien</u> Bouillon de poule bio/ vermicelles Knacki végétal Haricots beurres bio à la persillade Petits suisses	Duo de choux vinaigrette Cordon bleu Purée de pommes de terre maison Compote bio	Velouté de bolets Gigots d'agneau Flageolets au jus Fromage AOP Fruit	Pâté de campagne/ cornichons Dos de lieu Méli-mélo de céréales bio Yop à la fraise

Semaine du 30/11 au 04/12/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw Poulet Frites Yaourt bio	Crème Dubarry Haché de veau Gratin de courgettes bio Liégeois	Soupe à la citrouille Sauté de porc IGP aux pruneaux d'Agen Choux fleur bio Fromage AOP Fruit	Tourin à la tomates/ pâtes alphabet Calamars à la romaine Brocolis bio au beurre Tarte aux pommes

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

