

## Novembre 2025

Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4
Lundi 03 novembre	Lundi 10 novembre	Lundi 17 novembre	Lundi 24 novembre
Beurre de sardines Poulet rôti Petits pois Fromage blanc/confiture	Chou-fleur vinaigrette Saumon sauce bisque Macaronis BIO Emmental Pomme Royal gala BIO	Salade verte/mimosa BIO Escalope de veau hachée Duo de courgettes Myrtis de brebis Banane	Riz niçois Emincé de bœuf Röstis de légumes Camembert Poire conférence BIO
Mardi 04 novembre	Mardi 11 novembre	Mardi 18 novembre	Mardi 25 novembre
Friand au fromage -Steak haché <b>Haricots blancs BIO</b> Yaourt aromatisé	FÉRIÉ	<b>Taboulé BIO</b> Aile de raie Epinards à la crème Tarte Bourdaloue	Menu végétarien Tartine mi-Chévre chaud Parmentier de lentilles BIO Batavia BIO Cocktail de fruits
Jeudi 06 novembre	Jeudi 13 novembre	Jeudi 20 novembre	Jeudi 27 novembre
Salade de blé Dos de colin Ratatouille niçoise Saint-Nectaire Raisin italia	Saucisson / beurre Filet de poulet Haricots verts Brie Far aux pruneaux	Choux blanc / Mimolette Roti de porc Purée de patates douces Filou chocolat Kiwis	Croque -monsieur Filet de lieu jaune Duo de carottes Tourteau fromager
Vendredi 07 novembre	Vendredi 14 novembre	Vendredi 21 novembre	Vendredi 28 novembre
Menu végétarien Carottes vinaigrette BIO Omelette pomme de terre Salade verte BIO Compote de pommes	Radis d'hiver beurre Bourguignon Pomme de terre / Carottes Petit filou Clémentine	Menu végétarien Potage des Brejottes Quenelle nature Coquillettes BIO Yaourt nature sucré	Brocolis vinaigrette Aiguillettes de poulet Frites Flan nappé Kakis



Sauf, par exception, défaut d'approvisionnement. Le bœuf servi est d'origine française. Pour tous renseignements s'adresser au restaurant scolaire.

Tél: 05.49.60.48.51 BIO: Agriculture biologique.