



CUISINE LOCALE



MENU

Du 02 au 27 novembre 2026

SCOLAIRE Semaine du 02 au 06 novembre	SCOLAIRE Semaine du 09 au 13 novembre	SCOLAIRE Semaine du 16 au 20 novembre	SCOLAIRE Semaine du 23 au 27 novembre
lundi 2 novembre 2026	lundi 9 novembre 2026	lundi 16 novembre 2026	lundi 23 novembre 2026
 Taboulé bio	Céleri Rémoulade	 Salade de betteraves bio vinaigrette au miel	 Macédoine de légumes bio
Cordon bleu de dinde	 Poisson pané + citron	 Boulette de bœuf bio au jus	 Emincé végétal bio sauce Colombo
 Ratatouille	 Petits pois bio	 Coquillettes bio et emmental bio	 Riz de Camargue IGP
 Fromage à la coupe AOP	 Fromage à la coupe bio	 Fruit bio	 Fromage à la coupe AOP
 Compote bio	 Fruit bio	 Laitage / compote	 Fruit bio
 Laitage / pomme	 Laitage / Pain au lait		 Pain / Fromage/compote
mardi 3 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026
 Salade verte bio et croûtons	 Salade de haricots verts bio à l'asiatique	 Salade verte et croustons	 Salade verte bio et graines de Tournesol
 Bolognaise végétale bio	 Quenelle bio sauce curcuma	 Poulet rôti Label rouge	 Fricassé de colin à la Provençale
 Spaghettis bio et Grana Padano AOP	 Purée de choux-fleurs	 Haricots verts bio	 Semoule bio
 /	 Laitage bio	 Fromage à la coupe AOP	 Fromage à la coupe AOP
 Fruit Bio	 Fruit bio	 Laitage bio	 Compote bio
 Pain / confiture / Laitage	 Pain / pâte à tartiner / compote	 Laitage / Fruit bio	 Pain / Confiture / Fruit bio
mercredi 4 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026
 Velouté de légumes bio	 Férié	 Carottes râpées bio	 Salade de pomme de terre mayonnaise
 Sauté de bœuf bio au caramel	 Férié	 Fricassée de poisson sauce safranée	 Blanquette de veau IGP
 Haricot plats	 Férié	 Polenta bio	 Carottes confites bio
 Fromage à la coupe	 Férié	 Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe
 Fruit bio	 Férié	 Fruit bio	 Laitage bio
 Laitage / compote		 Pain / Confiture / Laitage fermier	 Laitage / Fruit bio
jeudi 5 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	Menu Savoyard Jeudi 19 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026
 Betteraves lanières	 Salade de Coleslaw bio	 Salade Montagnarde de crozets au sarrasin	 Taboulé bio
 Fricassée de poisson sauce citron	 Carbonade Flamande bio	 Diots de Savoie	 Steak haché grillé
 Riz de Camargue IGP	 Pommes noisettes	 Gratin de pomme de terre façon tartiflette	 Gratin de chou-fleur bio
 Laitage fermier	 Fromage à la coupe AOP	 /	 Laitage fermier
 Fruit bio	 Fruit bio	 Gâteaux bio aux myrtilles	 Fruit bio
 Pain / Fromage / Fruit	 Pain /beurre / confiture	 Pain / Fromage / Fruit bio	 Pain / chocolat
vendredi 6 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
 Carottes râpées bio	 Salade de mâche et noix	 Velouté de potimarron bio	 Salade de chou blanc bio au surimi
 Sauté de volaille Label Rouge Tandoori	 Saucisse de Volaille	 Omelette	 Sauté de volaille Label rouge à la moutarde
 Cœur de blé	 Haricots beurre	 Brocolis bio	 Pâte semi-complète bio
 /	 Laitage bio	 Laitage fermier	 /
 Tartelette chocolat bio	 Gauffre et chantilly	 Fruit bio	 Flan pâtissier au chocolat bio
 Laitage bio / Compote	 Pain / Fromage / Fruit	 Pain / Fromage	 Laitage / Fruit

Viande de bœuf: origine France

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

Des changements peuvent intervenir selon les cours, les approvisionnements et la maturité des fruits.

Toutes Les Pâtisseries sont faites MAISON



Produits Locaux

Produit Haute valeur environnementale



Pâtisserie Maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Pêche Durable



Appellation d'origine protégée



Produit Label Rouge



Produit Fermier