

Menus du 2 au 6 novembre 2026

Lundi 2 novembre

**Salade de betteraves et
maïs**

 **Poisson meunière**

Pâtes

 **Fromage / Yaourt**

Fruit de saison

Mardi 3 novembre

  **Salade composée**

 **Paleron**

 **Haricots verts**
Mousse au chocolat

Petit beurre

Mercredi 4 novembre

 **Saucisse sèche**

 **Pinsa**

 **Fromage / Yaourt**
Fruit de saison

Jeudi 5 novembre

 **Salade de céleris, noix et
emmental**

 **Pilon grillé façon tandoori**
Brocolis

 **Fromage / Yaourt**

 **Gâteau marbré**

Vendredi 6 novembre (Bio et végétarien)

  **Soupe d'automne**

Croustillant fromage

Gnocchis pesto

 **Fromage / Yaourt**

Fruit de saison

Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison

Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts



Menus Bio sous réserve d'approvisionnement

Produit local



Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

La secrétaire générale,

Magali CHANDELON

Le chef de cuisine,

François CARTOUX

La principale,

Claude DUOCEPT