Menus du 16 au 20 novembre 2026

Lundi 16 novembre
Rillettes
Dos de colin provençal
Poêlée paysanne
Fromage / Yaourt
Fruit de saison

Mardi 17 novembre
Choux rouges
Roti de bœuf
Haricots verts
Crème dessert
Biscuit

Mercredi 18 novembre
Salade de maïs
Risotto de coquillettes comtois
Fromage / Yaourt
Fruit de saison

Thème La réunion

Jeudi 19 novembre (Bio et végétarien)
Soupe de saison
Omelette
Pommes de terre rissolées
Fromage / Yaourt
Fruit de saison



Vendredi 20 novembre
Salade aux saveurs de la réunion
Cari de poulet
Riz et achard de légumes
Fromage / Yaourt
Gâteau réunionnais

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, Le chef de cuisine, La principale,

Magali CHANDELON François CARTOUX Claudie DUCEPT