Dans votre restaurant scolaire
Du 2 au 27 novembre 2026

EN MARRON LE LOCAL | **EN VERT LE BIO** | **EN ORANGE LES LABELS** | **EN VERT : REPAS VEGETARIEN**

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE	SALADE VERTE COMPOSÉE	SALADE DE POIS CHICHES	CERVELAS
CARBONARA	CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC IGP À LA MOUTARDE	POISSON MEUNIÈRE
PÂTES HVE	RIZ IGP CRÉOLE	CAROTTES BRAISÉES	BROCOLIS À L'AIL
FROMAGE BLANC	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE BIO	MIMOLETTE
DONUTS	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE
lundi 9 novembre	**mardi 10 novembre**	**jeudi 12 novembre**	**vendredi 13 novembre**
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE RIZ IGP AU MAÏS	CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE	ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS SAUCE VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET	STEAK HACHÉ	JAMBALAYA	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	BUTTERNUT RÔTI	VÉGÉTARIEN	POÊLÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE (LOCAL)
YAOURT NATURE BIO	BLEU AOP	ST PAULIN	FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 16 novembre	**mardi 17 novembre**	**jeudi 19 novembre**	**vendredi 20 novembre**
		MENU AUVERGNE RHÔNE-ALPES	
SALADE DE PÂTES HVE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	SALADE VERTE ET NOIX	PIZZA AU FROMAGE
OMELETTES AUX FINES HERBES	AIGUILLETTES DE POULET FAÇON ROUGAIL	TARTIFLETTE	FILET DE POISSON MSC
PETITS POIS AU JUS	SEMOULE HVE	(POMMES DE TERRE LOCALES)	ÉPINARDS
FROMAGE BLANC BIO	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC	BRIE AOP
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO	ET CRÈME DE MARRONS	FRUIT DE SAISON BIO
lundi 23 novembre	**mardi 24 novembre**	**jeudi 26 novembre**	**vendredi 27 novembre**
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE LENTILLES IGP	BETTERAVES BIO EN SALADE	SALADE DE PERLES
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	RAVIOLIS AU FROMAGE	JAMBON BRAISÉ SAUCE AUX OIGNONS ROUGES	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
RIZ IGP PILAF	POTIMARRON RÔTI	POMMES DAUPHINE	BROCOLIS AUX OIGNONS
CANTAL AOP	FROMAGE BLANC BIO	GOUDA	YAOURT NATURE BIO
CRÈME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO

INFOS PRODUITS :
Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92

Dans votre restaurant scolaire
Du 30 novembre au 18 décembre 2026

MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 30 novembre	**mardi 1 décembre**	**jeudi 3 décembre**	**vendredi 4 décembre**
CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE RIZ IGP	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE
GRATIN DE PÂTES HVE	CUISSE DE POULET RÔTI	POT-AU-FEU	CALAMARS À LA ROMAINE
AUX CHAMPIGNONS	PETITS POIS AU JUS	LÉGUMES DU POT	CAROTTES AUX OIGNONS
MIMOLETTE	YAOURT NATURE	YAOURT SUCRÉ	ST NECTAIRE AOP
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT AU SIROP	ÉCLAIR AU CHOCOLAT
lundi 7 décembre	**mardi 8 décembre**	**jeudi 10 décembre**	**vendredi 11 décembre**
BETTERAVES BIO SAUCE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE (LOCAL) PERSIL ET OIGNONS ROUGES	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
SAUCISSE DE TOULOUSE	POULET TEX-MEX	PAVÉ FROMAGER	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE
LENTILLES IGP	CHOU-FLEUR BIO RÔTI	BUTTERNUT RÔTI	PURÉE DE POIS CASSÉS
BRIE	YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	EMMENTAL
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO
lundi 14 décembre	**mardi 15 décembre**	**jeudi 17 décembre**	**vendredi 18 décembre**
		MENU NOEL	
TERRINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CHARCUTERIE	SALADE COLESLAW
COUSCOUS VÉGÉTARIEN	PÂTES HVE	VOL AU VENT À L'ÉMINCÉ DE VOLAILLE, QUENELLES ET CHAMPIGNONS	PARMENTIER
(SEMOULE BIO)	À LA BOLOGNAISE	HARICOTS VERTS BIO	DE POISSON MSC
YAOURT NATURE BIO	BÛCHE MI-CHÈVRE	FROMAGE	FROMAGE BIO
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	BÛCHE DE NOËL ET CLÉMENTINES	FRUIT DE SAISON

INFOS PRODUITS :
Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.
Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92