

Menus de la Restauration Scolaire



Période du 3 novembre 2025 au 17 décembre 2025

mercredi 05 novembre	mercredi 12 novembre	mercredi 19 novembre	mercredi 26 novembre	mercredi 03 décembre
Macédoine de légumes CE2 à la mayonnaise Beignets de poisson Epinards branches CE2 à la béchamel Carré de Ligueuil Banane Bio	Potage courgette et fromage fondu Sauté de dinde aux épices du soleil Lentilles bio au jus Camembert bio Liégeois au chocolat	Salade batavia CE2 et vinaigrette Hachis Parmentier Petit Moulé ail et fines herbes Smoothie gourmand aux fruits	Céleri local rémoulade Blanquette de dinde locale certifiée Printanière de légumes CE2 Brie Crème dessert chocolat	Salade Iceberg CE2 vinaigrette Steak haché au veau sauce tomate Purée de pommes de terre Carré de Ligueuil Poire HVE
mercredi 10 décembre	mercredi 17 décembre			
Potage de légumes bio Haut de cuisse de poulet Frites au four Saint Paulin Orange	Macédoine CE2 mayonnaise Saucisse de Francfort Brocolis Ptit Trôo de la laiterie de Montoire local Poire HVE			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être Animal
 MSC = label de pêche responsable

