




MENU DU 3 AU 28 NOVEMBRE 2025


LUNDI 3 Betteraves cuites BIO 📍 <i>vinaigrette</i> Ravioli au bœuf et Emmental BIO râpé P/S : ravioli aux légumes et Emmental BIO râpé Fromage blanc BIO 🇪🇺 et sucre Orange Gâteau au yaourt, compote pomme/ananas	MARDI 4 Potage au potimarron BIO 📍 à la Vache Qui Rit Nems aux légumes et sauce Riz BIO pilaf 🍲 Pomme BIO 📍 🇪🇺 Pain de mie, barre de chocolat, jus de raisin	MERCREDI 5 Mâche <i>vinaigrette</i> Pavé au quinoa et aux lentilles Petits pois BIO Yaourt BIO 📍 aromatisé Banane, croissant	JEUDI 6 Sauté de veau BIO à la catalane (<i>tomates, poivrons, oignons</i>) P/S : quenelle nature à la catalane Haricots verts (ail, huile d'olive) St Nectaire AOP 🇪🇺 Brownie au chocolat Poire, pain de campagne BIO , beurre	 VENDREDI 7 Carottes BIO 📍 <i>vinaigrette</i> Lieu noir frais 🍷, au sel de Guérande Purée Marianne (<i>épinards, pommes de terre, amandes effilées, Emmental râpé</i>) Crème dessert BIO et équitable au chocolat Kiwi, crêpe
LUNDI 10 Sauté de poulet BIO sauce coco/curry P/S : boulettes de soja BIO sauce coco/curry Blé BIO pilaf 🍲 Cantal BIO 🇪🇺 Orange Pain de mie, confiture, compote pomme BIO	MARDI 11 <div>FÉRIÉ</div>	MERCREDI 12 Céleri BIO rémoulade Dos de merlu 🍷, meunière Chou fleur BIO béchamel Suisse BIO et sucre Pomme BIO , pain au chocolat, lait BIO	JEUDI 13 Chou blanc BIO <i>vinaigrette</i> Coquillettes sauce tomate et Emmental râpé BIO Crème BIO vanille Kiwi, pain de campagne BIO , beurre	 VENDREDI 14 Sauté de bœuf BIO Stroganoff (<i>paprika</i>) P/S : omelette BIO demi lune et ketchup Carottes BIO Brie BIO 📍 🇪🇺 Poire 📍 Choco BN, yaourt BIO et sucre
LUNDI 17 Carottes râpées BIO 📍 <i>vinaigrette</i> Pommes de terre BIO 📍 au Reblochon AOP Yaourt BIO 📍 🇪🇺 et sucre Compote BIO pomme/poire Kiwi, pain de campagne BIO , confiture	MARDI 18 Potage à l'oseille et à la Vache Qui Rit Riz BIO pilaf 🍲 Bolognaise de lentilles BIO 📍 Pomme BIO 📍 🇪🇺 Pain de mie, barre de chocolat, jus d'orange	MERCREDI 19 Taboulé BIO Sauté d'agneau BIO au cumin P/S : dos de merlu 🍷, au cumin Petits pois/carottes Fromage blanc BIO et sucre Poire, gauffre	JEUDI 20 <div>Menu établi d'après les propositions d'un groupe d'élèves de Paul Langevin</div> <div>Communiqué ultérieurement</div>	 VENDREDI 21 Laitue <i>vinaigrette</i> Pizza des cimes (<i>pommes de terre, Raclette, Mozzarella, Emmental</i>) Babybel BIO 🇪🇺 Mœlleux au chocolat Muffin, suisse BIO et sucre
LUNDI 24 Salade coleslaw BIO (<i>carottes et chou blanc mayonnaise</i>) Sauté de pintade sauce forestière (<i>champignons</i>) P/S : dos de merlu sauce forestière Haricots verts BIO Yaourt BIO aromatisé Pomme BIO , palmitos	MARDI 25 Potage au potiron BIO et à la Vache Qui Rit Quenelle nature sauce aurore (<i>tomate, crème</i>) Riz BIO pilaf 🍲 Orange Pain de campagne BIO , beurre, jus multifuits BIO	MERCREDI 26 Rôti de veau BIO aux herbes de Provence P/S : galette de blé/pois Épinards BIO béchamel Chèvre BIO Banane Pain au lait, fromage blanc BIO et sucre	JEUDI 27 Moules 🍷 à la crème Frites BIO 🍷 Suisse BIO aromatisé Compote BIO pomme/fraise Clémentine, pain de mie, confiture	 VENDREDI 28 Chou rouge BIO <i>vinaigrette</i> Semoule BIO aux pois chiches BIO et petits légumes Flan caramel BIO Kiwi, baguette BIO , pâte à tartiner

Bon
appetit


 Pain bio à tous les repas


 Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

 Circuit court (Île-de-France)

 Cuisson sur place à l'école

P/S : Plat de substitution

 Goûter Maternelles (tous les jours) Primaires (mercredis et vacances)

 Préparation maison


Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.


Pour plus
d'informations,
flashez le QR code




Fruits et légumes de saison




artichaut




avocat




betterave




blette




brocoli




carotte




céleri
branche, romme




champignon




chou-fleur
choux de Bruxelles




chou lisse
rouge




courge
butternut, muscade,
spaghetti




endive




fenouil




navet




patate douce




poireau




potimarron




pomme de terre




radis




salade
batavia, salade
rouge




topinambour




ananas




orange




châtaigne




citron




grenade




kaki




kiwi




mangue




noix




pomme




banane



poire



pomme



raisin

Restauration collective municipale

La municipalité a fait le choix d'une restauration collective en régie pour maîtriser l'ensemble des aspects de ce service public accessible à toutes et tous. Avoir le choix des matières premières, des producteurs, des menus, du soin culinaire, de la nutrition, du goût dans l'assiette et le savoir-faire d'un mode opératoire sans plastique ; tout cela est possible grâce aux équipes de la restauration municipale.