

SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026										
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		
2-nov		3-nov		4-nov		5-nov		6-nov		
  <u>Crudités BIO mayonnaise</u>		 Potage à la tomate		 <u>Salade de boulgour, pois chiches betteraves</u>		 <u>Salade verte</u>		  <u>Pâté de foie*</u> <u>(à couper par vos soins)</u>		X
  Potage aux légumes		 <u>Salade Mexicaine</u> (haricot rouge, tomate, maïs, poivron)		 <u>Salade aux 3 légumes</u> (chou-fleur, maïs, carottes locales)		 Salade de riz (riz, œuf, tomate)		  <u>Chou-fleur BIO vinaigrette</u>		
 <u>Riz cantonnais végétal</u> (plat complet)		X	  <u>Rôti de porc *</u>	X	 <u>Emincé de poulet au paprika</u>	<u>Goujons de poulet</u>		X	 <u>Flan au thon du chef</u>	
 <u>Nuggets de pois chiches BIO</u>		 boulettes végétales sauce à l'indienne		 Quenelles Lyonnaise sauce tomate		Feuilleté au saumon		Cordon bleu de volaille		X
  <u>Chou-fleur BIO béchamel</u>		 <u>Mélange de légumes oriental</u>		X	  <u>Pommes vapeur</u>	 <u>Tortil</u>		X	  <u>Blé à la tomate</u>	X
Riz		 <u>Semoule</u>		 Bâtonnière de légumes à la crème		 <u>Carottes BIO</u>		Epinards		
 <u>Emmental BIO</u>		X	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>		<u>Fondue Président</u>		X	<u>Carré de l'Est</u>	
Petit moulé nature		Pavé demi sel		 <u>Camembert BIO</u>		Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré		
 <u>Crème au chocolat BIO</u>		X	Madeleine	Tranche de quatre-quarts		<u>Ananas frais</u> <u>(à couper par vos soins)</u>		X	 <u>Gâteau du chef au citron</u>	X
Yaourt aromatisé		 <u>Purée de pommes BIO</u>		X	 Entremets du chef à la vanille	 <u>Coupelle pomme poire</u>		 <u>Flan nappé caramel</u>		

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

 <u>Betteraves vinaigrette</u>		 <u>Betteraves vinaigrette</u>		 <u>Betteraves vinaigrette</u>		 <u>Betteraves vinaigrette</u>		 <u>Betteraves vinaigrette</u>	
 <u>Pommes de terre</u> vinaigrette		 <u>Pommes de terre</u> vinaigrette		 <u>Pommes de terre</u> vinaigrette		 <u>Pommes de terre</u> vinaigrette		 <u>Pommes de terre</u> vinaigrette	
<u>Haché de veau</u>		<u>Haché de veau</u>		<u>Haché de veau</u>		<u>Haché de veau</u>		<u>Haché de veau</u>	
<u>Omelette</u>		<u>Omelette</u>		<u>Omelette</u>		<u>Omelette</u>		<u>Omelette</u>	
 <u>Haricots verts</u>		 <u>Haricots verts</u>		 <u>Haricots verts</u>		 <u>Haricots verts</u>		 <u>Haricots verts</u>	
<u>Frites</u>		<u>Frites</u>		<u>Frites</u>		<u>Frites</u>		<u>Frites</u>	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2026

LUNDI	09-nov	MARDI	10-nov	MERCREDI	11-nov	JEUDI	12-nov	VENDREDI	13-nov
 <u>Chou blanc local vinaigrette</u>	X	 <u>Potage à la carotte</u>				 <u>Salade de semoule, carottes locales et maïs</u>	X	 <u>Salade verte BIO</u>	X
 Lentilles vinaigrette		 <u>Chou rouge local vinaigrette</u>				 Potage aux légumes		 Salade de blé au surimi	
 <u>Coquille de volaille au pistou (plat complet)</u>	X	 <u>Flan d'épinards au fromage</u>	X			Accras de morue	X	 <u>Tartiflette* (plat complet)</u>	X
 <u>Coquillettes à l'EDO sauce tomate (plat complet, EDO BIO)</u>		 Lentilles aux légumes provençaux				Jambon blanc*		 <u>Tartiflette sans viande (plat complet)</u>	
 Coquillettes		 <u>Chou-fleur béchamel</u>	X			 <u>Butternut et pommes de terre</u>	X	 Pommes vapeur	
 Carottes		Riz				 Blé aux petits légumes		Brocolis	
 <u>Petit fruité BIO</u>		<u>Camembert</u>	X			<u>Edam à la coupe</u>			
Petit moulé nature		Tartare aux noix				Petit as ail et fines herbes			
 <u>Gélaté chocolat</u>	X	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	X			 <u>Fruit BIO</u>	X	 <u>Compote pomme en poche (EGALIM)</u>	X
<u>Fruit</u>		 Pomme cuite dans sa peau				 Crème dessert vanille		Petit moulé nature et madeleine	

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette			Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
  Pommes de terre vinaigrette		  Pommes de terre vinaigrette			  Pommes de terre vinaigrette		  Pommes de terre vinaigrette	
Haché de veau		Haché de veau			Haché de veau		Haché de veau	
Omelette		Omelette			Omelette		Omelette	
 Haricots verts		 Haricots verts			 Haricots verts		 Haricots verts	
Frites		Frites			Frites		Frites	



Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

 Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026

LUNDI	16-nov	MARDI	17-nov	VIOLET KOLOR	18-nov	JEUDI	19-nov	VENDREDI	20-nov
 Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	X	 Carottes râpées locales vinaigrette		 Betteraves BIO vinaigrette				 Potage Saint Germain (aux pois cassés)	
 Potage aux légumes		 Mousse de petits pois		 Chou rouge local à l'orange		 Salade de pâtes multicolore (tortis tricolores, maïs, tomate)	X	 Taboulé à la semoule BIO	
Nuggets de blé	X	 Brandade de poisson (plat complet)	X	 Crozets au fromage et oignons rouges (plat complet) ★		 Sauté de porc* braisé	X	 Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)	X
 Rognons de bœuf sauce moutarde		 Rôti de porc au jus*		 Emincé de volaille à la crème		 Rôti de bœuf		Beignets de calamars	
						 Emincé végétal braisé			
 Haricots verts BIO	X	Pommes rissolées		 Chou-fleur béchamel		 Trio BIO au brocolis	X	Boulgour	
 Pennes		Choux de Bruxelles		 Pommes vapeur		Riz		Epinards	
Camembert		Petit moulé nature		Petit suisse sucré				 Meule de Bray BIO	X
Yaourt sucré		 Vache Qui Rit BIO	X	Petit moulé ail et fines herbes				 Petit fruité BIO	
Fruit		<u>Pêche au sirop (en boîte)</u>	X	 Moelleux du chef aux myrtilles		 Yaourt en seau à la vanille <u>Ferme de la porte de Fer</u>	X	 Fruit BIO	
 Crêpe fourrée chocolat	X	 Gélifié caramel		 Gélifié chocolat		Petit suisse aromatisé et madeleine		 Purée pomme fraise BIO	X

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Crêpe jambon emmental*		Crêpe jambon emmental*		Crêpe jambon emmental*		Crêpe jambon emmental*		Crêpe jambon emmental*	
 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



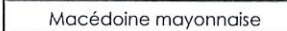
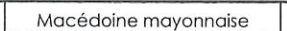
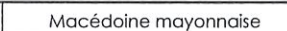
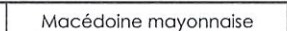
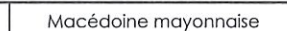
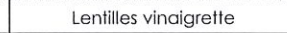
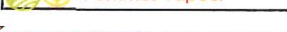
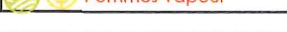
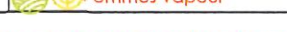
Cuisiné sur place

SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2026



LUNDI	23-nov	MARDI	24-nov	MERCREDI	25-nov	JEUDI	26-nov	CIVILIZA by newrest CIVILISATION DE L'INDUS VENDREDI	27-nov
			X						X
									
	X		X						X
							X		
							X		X
			X						
	X						X		
									
			X				X		X
	X								

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



Semaine du 2 novembre au 6 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Potage à la tomate			Pâté de foie* (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Riz cantonnais végétal (plat complet)	Rôti de porc *		Goujons de poulet	Cordon bleu de volaille
ACCOMPAGNEMENT		Mélange de légumes oriental		Torti	Blé à la tomate
LAITAGE	Emmental BIO			Fondu Président	
DESSERT	Crème au chocolat BIO	Purée de pommes BIO		Ananas frais (à couper par vos soins)	Gâteau du chef au citron



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 9 novembre au 13 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc local vinaigrette			Salade de semoule, carottes locales et maïs	Salade verte BIO
PLAT PROTIDIQUE	Coquillette de volaille au pistou (plat complet)	Flan d'épinards au fromage		Accras de morue	Tartiflette* (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT		Chou-fleur béchamel		Butternut et pommes de terre	
LAITAGE		Camembert			
DESSERT	Gélifié chocolat	Yaourt aromatisé BIO		Fruit BIO	Compote pomme en poche (EGALIM)



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 16 novembre au 20 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)			Salade de pâtes multicolore (tortis tricolores, maïs, tomate)	
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de blé	Brandade de poisson (plat complet)		Sauté de porc* braisé	Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts BIO			Trio BIO au brocolis	
LAITAGE		Vache Qui Rit BIO			Meule de Bray BIO
DESSERT	Crêpe fourrée chocolat	Pêche au sirop (en boîte)		Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer	Purée pomme fraise BIO



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest


Semaine du 23 novembre au 27 novembre , le Chef vous propose


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Betteraves BIO vinaigrette			Salade de lentilles, concombre, haricot mungo
PLAT PROTIDIQUE	Coquillettes au jambon* (plat complet)	Saucisse de Francfort*		Croquettes de maïs	Bœuf en ragoût (bœuf Normand à l'équilibre)
ACCOMPAGNEMENT		Pommes vapeur		Frites	Riz BIO
LAITAGE	Fondu Président			Emmental à la coupe	
DESSERT	Madeleine marbrée	Yaourt brassé fruit BIO		Fruit BIO	Yaourt mixé mangue passion en pot Chapelle Brestot



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

