Semaine 45 du : lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
PARTONS EN VOYAGE	**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**
Chou blanc BIO râpé vinaigrette	Salade de perles, maïs, œuf dur cornichons	**Haricots verts BIO**, oignons rissolés en salade	Salade verte & vinaigrette façon 1001 repas	Velouté de patate douce & pommes de terre façon 1001 repas
				croutons à l'ail
Chili con carné (bœuf Français)	Galette végétale	Gratin de **coquillettes BIO** & jambon blanc cuit	Bœuf Français de région façon bourguignon ***Challonges***	Filet de poisson sauce ciboulette
Légumes chili		*Gratin de coquillettes BIO au jambon de dinde* *Gratin de coquillettes & poisson sauce crème*	*Omelette fraîche & sauce paprika (à part)*	
Riz BIO cuit façon pilaf	**Carottes BIO** sautées		Pommes dauphine	**Brocolis BIO** sautés
Bûche du Pilat	Comté **AOP**	**Yaourt BIO** sucré de région ***Ferme de Crêt Joli***	**Yaourt BIO** sucré de région ***Ferme du Parquet Gruffy*** (seau)	Coulommiers
Compote de poires ***"Thomas le Prince Vallières"***	Raisins (sous réserve)	**Orange BIO**	*copeaux de chocolat noirs*	**Banane BIO**
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jéromine Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

viandes Françaises — **Appellation d'Origine Protégée** — **Haute valeur environnementale** — **Au moins 1 aliment BIO dans la recette** — ***Les p'tits PLUS***

Poisson frais — **Produit Label Rouge** — **Pêche durable** — **Produit local**