Semaine 48 du : lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Velouté au **brocolis BIO** & fromage frais	Salade de blé HVE **pois chiche BIO**, oignons persil	Macédoine de légumes	Duo de **carottes BIO** & panais râpés vinaigrette	Râpé de **choux rouge BIO** vinaigrette
Quenelles natures sauce aurore	Jambon au jus	Sauté de veau Français façon grand veneur	Filet de colin frais meunière	Lasagnes au bœuf Français façon 1001 repas
	Rôti de dinde au jus		***sauce tartare***	
	Pané végétal	***Omelette fraîche & sauce ciboulette***		***Lasagnes aux lingots BIO de pois chiche & lentilles de région***
Riz BIO cuit façon pilaf	Haricots plats sautés à l'ail	Pommes de terre rissolées	Purée à la **courge BIO**	
Cantal jeune **AOP** / **Reblochon AOP "Arbusigny"* *(lait cru)*	Fromage frais sucré	Comté **AOP**	Fromage fondu type fripon	Camembert
Pomme BIO de région ***Cercier***	**Clémentine BIO**	Salade de fruits frais	**Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière vanille & coulis de fruits rouges**	Compote **pommes myrtilles BIO** ***Thomas le Prince Vallières***
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.

** Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté prefectoral d'avril 2019)*

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**