

LUNDI 03/11

OEUFS DURS MAYONNAISE
OU SURIMI

OU SALADE DE RIZ THON

ESCALOPE VIENNOISE

OU POISSON BORDELAISE

PURÉE

ET ENDIVES BRAISÉES

YAOURT NATURE BIO

DONUTS

FRUITS DE SAISON BIO OU
IGP EN +

MARDI 04/11

LENTILLES DU BERRY
VINAIGRETTE

OU CÉLERI RÉMOULADE

OU SALADE EMMENTALE
LARDON

ROTI DE PORC AU JUS

OU CALAMARS À LA CRÈME
D'AIL

OU SAUCISSE DE TOULOUSE

Frites

ET HARICOTS VERTS BIO

PLATEAU DE FROMAGES
AOP IGP BIO

DESSERT LACTÉ BIO

FRUITS DE SAISON BIO OU
IGP EN +

MERCREDI 05/11

HARICOT VERT VINAIGRETTE

TCHOUTCHOUKA

SALADE

YAOURT NATURE BIO

PECHE MELBA

FRUITS DE SAISON BIO OU
IGP EN +

JEUDI 06/11

SALADE D'ENDIVES NATURE

OU MACÉDOINE MAYO

OU SALADE DE CHOUX À
L'INDIENE

BOEUF BOURGUIGNON BIO

OU SAUCE ITALIENNE

COQUILLETES BIO

ET CAROTTES PERSILLÉES

PLATEAU DE FROMAGES
AOP IGP BIO

FROMAGE BLANC BIO

FRUITS DE SAISON BIO OU
IGP EN +

VENDREDI 07/11

TABOULÉ
OU SURIMI MAYONNAISE
OU ROSETTE

POISSON PANÉ

OU TAJINE D'AGNEAU

SEMOULE

ET LÉGUMES TAJINES

YAOURT NATURE FERMIER*
BIO

FRUITS DE SAISON BIO OU
IGP



Menu conseillé
Local
Végétarien
Fait Maison
Bio

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

CARILLON Jean-Claude
Adjoint(e) gestionnaire

VILLOUTREIX PASCALE
Proviseur(e)



DINER - SEMAINE 45 / 2025

LUNDI 03/11

RILLETTE DE THON SUR
TOAST

GRATIN PÂTES AU CHÈVRE

SALADE

YAOURT NATURE BIO
OU OU FROMAGE

COMPOTE

MARDI 04/11

SAUCISSON FUMÉ À L'AIL

JAMBALAYA AU POULET

SALADE

YAOURT NATURE BIO
OU OU FROMAGE

BARRE GLACÉE

MERCREDI 05/11

SOUPE DE LÉGUMES KIRI

GAUFRES ITALIENNE

SALADE

YAOURT NATURE BIO
OU OU FROMAGE

FRUITS DE SAISON BIO OU
IGP

JEUDI 06/11

PÂTÉ EN CROÛTE

OMELETTE NATURE
OU OMELETTE AU FROMAGE

POMMES RISSOLÉES

YAOURT NATURE BIO
OU OU FROMAGE

DESSERT LACTÉ

VENDREDI 07/11



Menu conseillé
Local
Végétarien
Fait Maison
Bio

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part