





Appelation d'origine

Sub fA: Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme

"Lait et Fruits à l'école"



Indication Géographique Protégée

Semaine du 3 au 7 Novembre 2025

OR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table!

Scannez-moi!







Viande racée

Spécialité du chef

Label Rouge

Viande d'origine

Française

11

	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
		Salade de crudités b Pomelos b (Sub fA) et sucre	Potage Dubarry (choux fleurs,oignons)	Carotte râpées bio (Sub fA) Salade verte bio (Sub fA) &	
	Colin poêlé Haricots verts b à la ciboulette	Emincé de volaille bio au curry Purée de pommes de terre et carottes	LE JOUR DU Vége	Riz pilaf boeuf bio crémeux champignons	Rôti de boeuf bio à la sauce charcutière Blé bio aux petits légumes
		Filet de hoki pané Purée de pommes de terre et carottes		Dahl de pois cassés et riz pilaf (plat végé complet)	Blé à l'italienne bio (plat végé complet)
	Yaourt nature b et sucre (Sub fA) Yaourt entier aromatisé vanille b			Fromage blanc b et sucre (Sub fA) Fromage blanc b nature & Topping fraise	Cantal AOC (Sub fA) Saint Nectaire AOC (Sub fA)
	Cake à la poire 💆	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison		Fruit de saison b (Sub fA) Fruit de saison b (Sub fA)
		Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette m	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
	Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Plat végétarien





mardi 11 novembre 2025

FERIE

Menu

2025



vendredi 14 novembre 2025

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

mercredi 12 novembre 2025

Sauté de boeuf bio sauce rougail

Carottes bio relevées au colombo

Filet de hoki sauce citron

Carottes b relevées au colombo

Yaourt b à la fraise en seau

Yaourt nature b et sucre (Sub fA)

Beignet aux pommes

Beignet au chocolat

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table!

Scannez-moi!

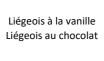


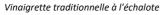






lundi 10 novembre 2025					
No					
Salade verte b (Sub fA) Salade d'endives					
LE JOUR DU (égé)					
Vêge					
Riz haricot rouge petit pois (plat végé complet)					







Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Pilons de poulet rôti b Petits pois très fins

jeudi 13 novembre 2025



Filet limande meunière Pommes campagnardes



Omelette bio

Petits pois très fins

Yaourt nature b et sucre (Sub fA) Yaourt brassé banane b

Fruit de saison b (Sub fA)

Nouvelles recettes

contrôlée

Fruit de saison b (Sub fA)











Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Sub fA: Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"











Indication Géographique Protégée

Sub fA: Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait

et Fruits à l'école"

Semaine du 17 au 21 Novembre 2026

App'Table

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table!

Scannez-moi!





Viande racée

Spécialité du chef

9

Label Rouge

Viande d'origine

Française





	lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
7	Potage au potiron b & Emmental râpé	Salade verte b (Sub fA) & Cube de mimolette Salade de mâche et betterave & Cube de mimolette			Salade de riz à la parisienne Salade de lentilles <mark>b</mark>
	Sauté de veau bio sauce olives Boulgour	bio sauce olives Igour Curry de pois chiche et semoule b (plat végé complet)	Emincé de volaille bio sauce franchard Pépinettes	Saucisse de Toulouse b Légumes pour Potée	Filet de frais sauce crevette Mélange légumes haricots plats
	Boulgour à l'andalouse bio (plat végé complet)		Pépinette sauce coco haricots tomate (plat végé complet)	Quenelles de brochet sauce béchamel cantal Légumes pour Potée	
			Camembert b (Sub fA) Brie b (Sub fA)	Saint Nectaire AOC (Sub fA)	Yaourt entier aromatisé vanille b Yaourt nature b et sucre (Sub fA) ि
	Fruit de saison b (Sub fA) Fruit de saison b (Sub fA)	Purée de pomme b	Flognarde à la pomme et poire	Fruit de saison b (Sub fA) Fruit de saison b (Sub fA)	
		Vinaigrette traditionnelle au basilic			
	Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Plat végétarien

APC

Appelation d'origine

contrôlée





lundi 24 novembre 2025

Menu



jeudi 27 novembre 2025



vendredi 28 novembre 2025

Omelette b

Curvi Rigati b

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

mercredi 26 novembre 2025

QR CODE:

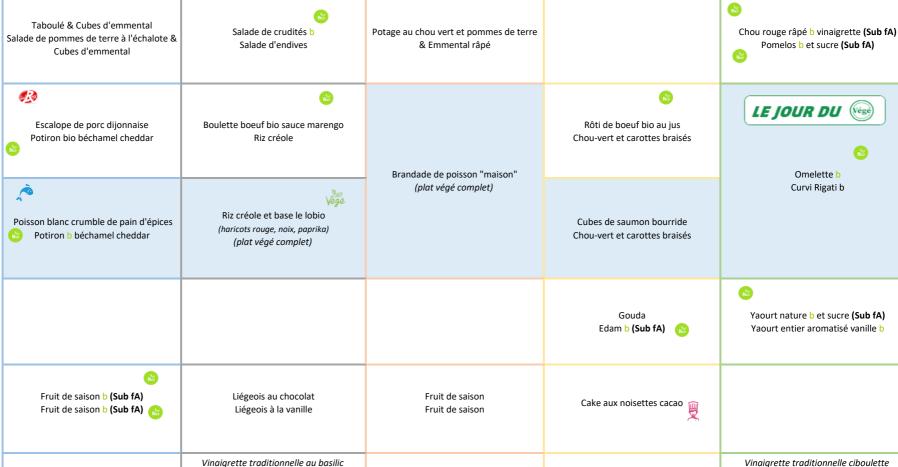
Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table!

Scannez-moi!













0



Spécialité du chef





mardi 25 novembre 2025







Viande d'origine Française



















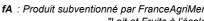
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Sub fA: Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"









Semaine du ler au 5 Décembre 2025

App'Table

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table!

Scannez-moi!







lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025	
	Salade du chef b Salade de mâche et betterave & Cube de mimolette		Potage aux poireaux et aux pommes de terre & Emmental râpé	Chou rouge râpé b (Sub fA) Carottes râpées b (Sub fA)	
Sauté de boeuf normande b Carottes b braisées l	Pilons de poulet rôti bio Macaronis bio	Emincé de volaille bio à l'estragon Petits pois b au miel et à l'orange Pommes de terre lentilles à la		Filet de hoki pané	
Pavé de colin aux herbes de provences Carottes b braisées	Macaroni à la mexicaine bio (plat végé complet)	Omelette bio Petits pois <mark>b</mark> au miel et à l'orange	provençale (plat végé complet) Végé	Pommes rissolées	
Yaourt nature b et sucre (Sub fA) Yaourt brassé banane b		Tomme blanche Camembert b (Sub fA) 😁			
Moëlleux coco mandarine	Purée de pommes b mangue	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison b (Sub fA) Fruit de saison b (Sub fA)	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette	
Production locale	Produits BIO	Bleu hlanc cœur	Nouvelles recettes	Annellation d'Origine Protégée	





Produits BIO



Bleu blanc cœur







Appellation d'Origine Protégée



Viande racée

Spécialité du chef



Label Rouge



Viande d'origine Française



Pêche responsable

Plat végétarien



Appelation d'origine



Indication Géographique Protégée

Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"









Sub fA: Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et

Fruits à l'école"

Semaine du 8 au 12 Décembre 2025

Viande d'origine

Française

11

Spécialité du chef



QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table!

Scannez-moi!







	Semaine du 8 au 12 Decembre 2025						
	lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025		
		Potage Longchamps (pommes de terre, petits pois)		Chou rouge râpé b (Sub fA) & Cubes d'emmental Carottes râpées b (Sub fA) & Cubes d'emmental	Céleri râpé b (Sub fA) Salade coleslaw b		
;	Chicken wings Pate coquillettes 1/2 complete b	LE JOUR DU (egé) Bachis lentilles tomate (purée b)	Filet de lieu frais sauce curry Potateos Poisson b	Rôti de veau sauce basquaise Haricots beurre à la tomate	Steak haché RAV Riz pilaf		
	Omelette bio Pate coquillettes 1/2 complete b	(plat végé complet)		Poisson blanc gratiné au fromage Haricots beurre à la tomate	Riz haricot rouge petit pois (plat végé complet)		
	Pont l'évêque AOP (Sub fA) Brie b (Sub fA)	Yaourt b à la fraise en seau Yaourt nature b et sucre (Sub fA)	Fromage blanc b nature (Sub fA) & Topping chocolat + Banane b (Sub fA)				
	Fruit de saison Fruit de saison			Quatre quarts ananas	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille		
				Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulett		
	Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée		
	ত্র্	Label Rouge	Pêche responsable	Appelation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée		

Plat végétarien





Monu

Semaine du 15 au 19 Décémbre 2025

NIVEAU '



râpé

Frites

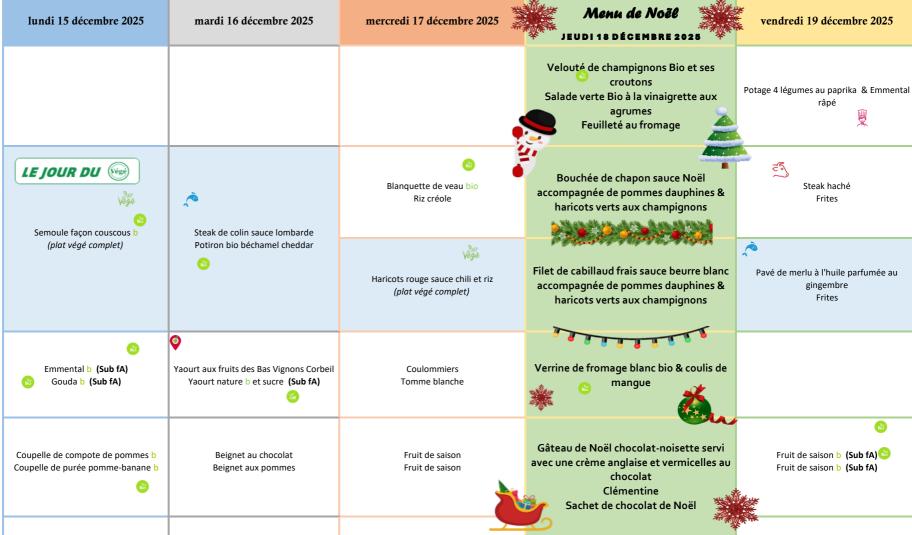
Frites

OR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table!

Scannez-moi!







NUTRI-SCORE







Production locale

Viande racée





Label Rouge

Produits BIO



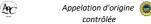
Viande d'origine Française



Pêche responsable

Bleu blanc cœur





Nouvelles recettes





Sub fA: Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"









Semaine du 22 au 26 Décembre 2025

OR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table!

Scannez-moi!







On	lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
	Salade de boulghour <mark>b</mark> à l'orientale Taboulé	Salade verte b (Sub fA) & mimolette Salade d'endives & mimolette			Potage cultivateur (navets, poireaux, pommes de terre) & Emmental râpé
;	Pilons de poulet rôti b Haricots verts b et champignons b	LE JOUR DU LES	Rôti de boeuf bio et sauce DIJONNAISE Poêlée de légumes bio		Parmentier de colin thym citron
	Omelette b Haricots verts b et champignons b	(plat végé complet)	Filet de hoki sauce aurore Poêlée de légumes b	FERIE	(plat complet)
	Yaourt brassé banane b Yaourt nature b et sucre (Sub fA)		Camembert b (Sub fA) Bûchette mi-chèvre		
		Purée de pommes raisins	Cake pralin		Fruit de saison b (Sub fA) Fruit de saison b (Sub fA)
		Vinaigrette traditionnelle au basilic			
	Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Spécialité du chef





Label Rouge



Viande d'origine Française



Plat végétarien

Pêche responsable





Appelation d'origine



Indication Géographique Protégée

Sub fA: Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"









Sub fA : Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Semaine du 29 Décembre 2025 au 2 Janvier 2026

1 17 11	Semaine du 29 Décembre 2025 au 2 Janvier 2026				
App lable	lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
QR CODE:		Salade coleslaw Salade verte b (Sub fA) S			Carottes râpées b (Sub fA) Chou rouge râpé b (Sub fA) à la vinaigrette
Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application	LE JOUR DU Vége Riz IGP et jambalaya	Filet limande meunière	Emincé de volaille bio sauce hongroise Spirale bio		Sauté de boeuf bio au miel Purée de brocolis et pommes de terre
App ['] Table ! Scannez-moi!	(plat végé complet)	Pommes campagnardes	Spirale bio et base hindou (plat végé complet)	FERIE	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Purée de brocolis et pommes de terre
	Fromage fondu Président	Yaourt nature b et sucre (Sub fA) Yaourt brassé banane b	Cantal AOC (Sub fA) Saint Nectaire AOC (Sub fA)		
NUTRI-SCORE	Fruit de saison b (Sub fA) Fruit de saison b (Sub fA)		Fruit de saison b (Sub fA) Fruit de saison b (Sub fA)		Crème dessert chocolat Crème dessert vanille
ABCDE		Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette
NUTRI-SCORE	Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
ABCDE	Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appelation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée

Plat végétarien

Viande d'origine

Française

Tr.

Spécialité du chef