



App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !



lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
	 Salade de crudités  Pomelos  (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  Gratin campagnard (pommes de terres, lentilles)  Laitue Iceberg (plat végété complet)	 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 végété complet)	  Blé à l'italienne bio (plat végété complet)
 Yaourt nature  et sucre (Sub fA) Yaourt entier aromatisé vanille  			 Fromage blanc  et sucre (Sub fA) Fromage blanc  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  (Sub fA) Fruit de saison  (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



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



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



App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !



lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
 Salade verte b (Sub fA) Salade d'endives	FERIE			
LE JOUR DU   Riz haricot rouge petit pois (plat végété complet)		 Sauté de boeuf bio sauce rougail Carottes bio relevées au colombo 	 Pilons de poulet rôti b Petits pois très fins	 Filet limande meunière Pommes campagnardes
		 Filet de hoki sauce citron Carottes b relevées au colombo 	 Omelette bio Petits pois très fins	
		 Yaourt b à la fraise en seau Yaourt nature b et sucre (Sub fA)	 Yaourt nature b et sucre (Sub fA) Yaourt brassé banane b	 Edam b (Sub fA) Gouda b (Sub fA) 
Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat		Beignet aux pommes Beignet au chocolat	 Fruit de saison b (Sub fA) Fruit de saison b (Sub fA)	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
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"



App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !



lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
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 b
Sauté de veau bio sauce olives Boullgour	Curry de pois chiche et semoule b (plat végété complet)	Emincé de volaille bio sauce franchard Pépinettes	Saucisse de Toulouse b Légumes pour Potée	Filet de frais sauce crevette Mélange légumes haricots plats
Boullgour à l'andalouse bio (plat végété complet)		Pépinette sauce coco haricots tomate (plat végété 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



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

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



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !



lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Taboulé & Cubes d'emmental Salade de pommes de terre à l'échalote & Cubes d'emmental	Salade de crudités Salade d'endives	Potage au chou vert et pommes de terre & Emmental râpé		Chou rouge râpé vinaigrette (Sub fA) Pomelos et sucre (Sub fA)
 Escalope de porc dijonnaise Potiron bio béchamel cheddar	Boulette boeuf bio sauce marengo Riz créole	Brandade de poisson "maison" (plat végété complet)	Rôti de boeuf bio au jus Chou-vert et carottes braisés	LE JOUR DU Omelette Curvi Rigati b
 Poisson blanc crumble de pain d'épices Potiron béchamel cheddar	Riz créole et base le lobio (haricots rouge, noix, paprika) (plat végété complet)		Cubes de saumon bourride Chou-vert et carottes braisés	
			Gouda Edam (Sub fA)	 Yaourt nature et sucre (Sub fA) Yaourt entier aromatisé vanille
Fruit de saison (Sub fA) Fruit de saison (Sub fA)	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Cake aux noisettes cacao	
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Plat végétarien



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



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 	LE JOUR DU  Pommes de terre lentilles à la provençale (plat végétarien complet) 	
 Pavé de colin aux herbes de provençales Carottes b braisées  	  Macaroni à la mexicaine bio (plat végétarien complet)	 Omelette bio Petits pois b au miel et à l'orange		 Filet de hoki pané Pommes frites
 Yaourt nature b et sucre (Sub fA) Yaourt brassé banane b		Tomme blanche Camembert b (Sub fA) 		
Moelleux 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 blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



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



App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !



lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
	 Potage Longchamps <i>(pommes de terre, petits pois)</i>		 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 	   Hachis lentilles tomate (purée b) (plat végété complet)	 Filet de lieu frais sauce curry Potatoes	 Rôti de veau sauce basquaise Haricots beurre à la tomate	 Steak haché RAV Riz pilaf
 Omelette bio Pate coquillettes 1/2 complete b 			 Poisson blanc gratiné au fromage Haricots beurre à la tomate	 Riz haricot rouge petit pois (plat végété 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 ciboulet



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien

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



App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !



lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	Menu de Noël JEUDI 18 DÉCEMBRE 2025	vendredi 19 décembre 2025
			Menu de Noël	
			Velouté de champignons Bio et ses croutons Salade verte Bio à la vinaigrette aux agrumes Feuilleté au fromage	Potage 4 légumes au paprika & Emmental râpé
 Semoule façon couscous b <i>(plat végété complet)</i>	Steak de colin sauce lombarde Potiron bio béchamel cheddar	Blanquette de veau bio Riz créole	Bouchée de chapon sauce Noël accompagnée de pommes dauphines & haricots verts aux champignons	Steak haché Frites
		Haricots rouge sauce chili et riz <i>(plat végété complet)</i>	Filet de cabillaud frais sauce beurre blanc accompagnée de pommes dauphines & haricots verts aux champignons	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre Frites
Emmental b (Sub fA) Gouda b (Sub fA)	Yaourt aux fruits des Bas Vignons Corbeil Yaourt nature b et sucre (Sub fA)		Verrine de fromage blanc bio & coulis de mangue	
Coupelle de compote de pommes b Coupelle de purée pomme-banane b	Beignet au chocolat Beignet aux pommes	Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau de Noël chocolat-noisette servi avec une crème anglaise et vermicelles au chocolat Clémentine Sachet de chocolat de Noël	Fruit de saison b (Sub fA) Fruit de saison b (Sub fA)



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Plat végétarien

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

App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !



lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
 Salade de boulghour b à l'orientale Taboulé	 Salade verte b (Sub fA) & mimolette Salade d'endives & mimolette		FERIE	 Potage cultivateur (navets, poireaux, pommes de terre) & Emmental râpé
 Pilons de poulet rôti b Haricots verts b et champignons b	 Coquillettes aux légumes braisés b (plat végétarien complet)	 Rôti de boeuf bio et sauce DIJONNAISE Poêlée de légumes bio		Parmentier de colin thym citron (plat complet)
Omelette b Haricots verts b et champignons b 		 Filet de hoki sauce aurore Poêlée de légumes b		
 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

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

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

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

App' Table

QR CODE:

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

Scannez-moi !



lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
	Salade coleslaw Salade verte b (Sub fA)		FERIE	 Carottes râpées b (Sub fA) Chou rouge râpé b (Sub fA) à la vinaigrette
 Riz IGP et jambalaya (plat végét complet)	 Filet limande meunière Pommes campagnardes	 Emincé de volaille bio sauce hongroise Spirale bio		 Sauté de boeuf bio au miel Purée de brocolis et pommes de terre
		 Spirale bio et base hindou (plat végét complet)		 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)		
 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
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine 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"