

du 4 au 8 novembre

LUNDI

100%  
Végétarien

Salade verte  et maïs   
et vinaigrette moutarde

Pommes de terres  fromagères

Yaourt nature de Sigy   
Sucre roux


Purée de pommes et ananas


Baguette  / Confiture de fraises /  
Fromage blanc nature / Fruit 


**Alt V/P** : Alternative Viande / Poisson

**Alt VG** : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

 : Issu de l'agriculture biologique

 : Local


 : Appellation d'Origine Protégée


 : Certifié Label rouge

 : Produit de la mer durable

 : Décongelé

--- : Goûter

 : Aide de l'Union européenne  
- Fruits et légumes à l'école

 : Aide de l'Union européenne  
- Lait et produits laitiers à l'école

MERCREDI

Soupe de poireaux, pommes de terre   
croûtons et emmental râpé

**Alt V/P** : Meunière colin  d'Alaska  
Carottes  

**Alt VG** : Riz bio Korma   
patate douce  et edamame

Pointe de Brie 

Fruit 

Boudoirs / Purée de pommes / Lait

MARDI

Salade de blé   
aux petits légumes 

**Alt V/P** : Goulash de boeuf 

**Alt VG** : Omelette  fraîche

Haricots verts 

Saint Nectaire  

Fruit  

Pain au lait / Yaourt nature /  
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

Œuf dur  et mayonnaise

**Alt V/P** : Jambon blanc  , sauce tomate

**Alt VG** : Courgettes façon caponata et  
câpres et emmental râpé

Coquillettes  blé  
semi-complet et emmental râpé

Fromage blanc, Miel

Fruit  

Baguette  / Emmental / Fruit 

Les indications allergènes sont disponibles sur l'application SoHappy

\* LIAISON FROIDE : Repas produits plusieurs jours avant,  
refroidis puis remis en température le jour de consommation

VENDREDI

100%  
Végétarien

Pomelos  

Clafoutis de chou-fleur,  
mozzarella, pommes de terres 

Salade verte  
et vinaigrette moutarde

Fromage frais

Petit Moulé

Tarte au flan 

Baguette  / Miel // Fruit   
Fromage blanc aromatisé aux fruits

# Menu des écoles

LUNDI

FÉRIÉ

du 11 au 15 novembre

MARDI

Salade verte  
et vinaigrette à la ciboulette

Alt V/P : Émincé de dinde  sauce au thym

Alt VG : Omelette  fraîche

Lentilles mijotées  du pays d'othé

Coulommiers  

Ile flottante et sa crème anglaise

-----  
Baguette  / Beurre /  
Yaourt nature / Purée de pommes et fraises

MERCREDI

Émincé d'endives et noix  
et vinaigrette moutarde

Alt V/P : Sauté de bœuf    
sauce dijonnaise

Alt VG : Sauce ratatouille ,  
pois cassés

Pommes de terre 

Fromage blanc nature, Confiture

Poire au sirop  
et copeaux de chocolat noir


-----  
Petits beurre / Fruit  / Lait 


Alt V/P : Alternative Viande / Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

 : Issu de l'agriculture biologique

 : Local


 : Appellation d'Origine Protégée


 : Certifié Label rouge

 : Produit de la mer durable

 : Décongelé

----- : Goûter

 : Aide de l'Union européenne  
- Fruits et légumes à l'école

 : Aide de l'Union européenne  
- Lait et produits laitiers à l'école

JEUDI


100%  
Végétarien

Soupe de courge butternut   
à la vache qui rit et emmental râpé

Riz , pois chiches, épinard ,  
graines de courge

Cantal  

Clémentine

-----  
Baguette  / Confiture d'abricots  
/ Fromage blanc aromatisé aux fruits  
/ Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Menu Vendée  
Globe

Rillettes de sardine et céleri

Alt V/P : Brandade de poisson 

Alt VG : Parmentier  végétal  
Pommes de terre  fraîche

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Emmental  

Gâteau Vendéen, farine 

-----  
Baguette  / Chocolat au lait /  
Fruit  / Lait 


\* LIAISON FROIDE : Repas produits plusieurs jours avant,  
refroidis puis remis en température le jour de consommation


**Alt V/P :** Alternative Viande / Poisson

**Alt VG :** Alternative Végétarienne


(Allergène) : Allergène

 : Issu de l'agriculture biologique


 : Local


 : Appellation d'Origine Protégée

 : Produit de la mer durable

 : Viande charolaise

--- : Goûter

 : Aide de l'Union européenne  
- Fruits et légumes à l'école

 : Aide de l'Union européenne  
- Lait et produits laitiers à l'école

## MERCREDI

Soupe de champignons  et croûtons

**Alt V/P :** Merlu  sauce basilic

Pommes de terre   en purée

**Alt VG :** Parmentier 

haché végétal , pommes de terre  

Fromage frais

Fruit

Brownie / Purée de pomme abricot / Lait 

## LUNDI

Betteraves  et maïs   
Vinaigrette au cerfeuil

**Alt V/P :** Boulettes de boeuf  à l'orientale

**Alt VG :** Boulettes de soja sauce tomate

Légumes couscous  Semoule 

Fromage blanc    
sucre roux, confiture de fraises, miel

Fruit

-----  
Baguette  / Beurre /  
Yaourt nature / Jus d'oranges

## JEUDI

100%  
Végétarien

Amuse-bouche : graine de tournesol 

Taboulé aux raisins secs, semoule 

Omelette 

Gratin de brocolis 

Petit suisse nature  

Sucre roux

Fruit

-----  
Baguette  / Fromage frais /  
Jus de pommes

Les indications allergènes sont disponibles sur l'application SoHappy

\* LIAISON FROIDE : Repas produits plusieurs jours avant,  
refroidis puis remis en température le jour de consommation

## MARDI

100%  
Végétarien

Salade coleslaw 

Chili sin carne 

Riz 

Cantal  

Purée de pommes   
Crème de marron

-----  
Baguette  / Pâte à tartiner  /  
Fromage blanc nature / Fruit 

## VENDREDI

Céleri   en rémoulade

**Alt V/P :** Rôti de veau   
sauce tomate et champignons

**Alt VG :** Steak de seitan 

Haricots verts 

Coulommiers  



Cake à la noix de coco, farine 

-----  
Baguette  / Confiture d'abricots  
Fruit  / Lait 



MARDI

Carottes râpées   
vinaigrette à la moutarde

Fusilli , sauce lentilles vertes ,  
tomate et emmental

Carré  

Pêches au sirop coulis de fruits rouges

Baguette  / Pâte à tartiner  /  
Fromage blanc aromatisé aux fruits /  
Purée de pommes et poire

LUNDI

Coquillettes  au pesto rouge

Alt V/P : Dés de saumon  sauce curry  
Épinards branche  à la crème

Alt VG : Gratin de pommes de terre   
Épinards  fromage à raclette

Yaourt aromatisé

Clémentine

Baguette  / Camembert / Jus de pommes

JEUDI

Soupe dubarry, chou fleur   
et pomme de terre

Alt V/P : Rôti de bœuf  sauce Mode  
Alt VG : Quenelle  sauce tomate

Carottes    
Lentilles mijotées bio du pays d'othé

Saint Paulin  

Fruit

Baguette  / Beurre / Fromage blanc  
nature / Jus d'oranges

VENDREDI

Menu  
Africain

Salade verte aux pommes et  
oranges et vinaigrette aux herbes

Alt V/P : Poulet  façon yassa  
(épices, moutarde, citron)

Alt VG : Korma  patate douce   
et edamame

Riz 

Saint Nectaire  

Banane et copeaux de chocolat noir  
et crème fouettée


Barre bretonne / Yaourt nature /  
Fruit 


Alt V/P : Alternative Viande / Poisson

Alt VG : Alternative Végétarienne

(Allergène) : Allergène

 : Issu de l'agriculture biologique

 : Local


 : Appellation d'Origine Protégée


 : Certifié Label rouge

 : Produit de la mer durable

 : Viande charolaise

--- : Goûter

 : Aide de l'Union européenne  
- Fruits et légumes à l'école

 : Aide de l'Union européenne  
- Lait et produits laitiers à l'école

MERCREDI

100%  
Végétarien

Houmous 

Tarte aux légumes  
(courgette, oignon, poivron)

Fromage blanc, sucre roux

Fruit

-----  
Madeleine / Purée de pomme coing /  
Lait 

\* LIAISON FROIDE : Repas produits plusieurs jours avant,  
refroidis puis remis en température le jour de consommation

Les indications allergènes sont disponibles sur l'application SoHappy