

Menu du 03 au 07 novembre 2025

Produits de saison local* et Repères du menu équilibre

Lundi 03 novembre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : / Salade verte-feta / Kamaboko / Chou blanc-pomme-raisin / Œuf-mayonnaise Blanquette de veau / Curry de légumes à l'ancienne "plat alternatif" Riz créole / Petits pois Salade / Fromage Mousse au chocolat Fruit	Buffet d'entrées : Céleri-rave frais* / Potage de butternut Brandade Parmentier maison / Hachis Parmentier Salade / Yaourt nature sucré Compote de pomme Fruit
Mardi 04 novembre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Macédoine de légumes-mayonnaise / Jambon de pays / Carottes* râpées au citron / Betterave râpée-pomme Filet de dinde en sauce / Lentilles à la méridionale "plat alternatif" Pâtes BIO / Poêlée de ratatouille Salade / Fromage Tarte aux pommes maison Fruit	Buffet d'entrées : Radis-beurre / Salade de pâtes à la strasbourgeoise Paupiette de veau à l'ancienne Haricots verts Salade / Petits suisses nature sucrés Buffet de fruits
Mercredi 05 novembre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade d'agrumes / Champignons à la crème / Salade aux gésiers Poisson du jour sauce tomate Brocolis / Frites Salade / Fromage Œufs au lait caramel maison / Compote Fruit	Buffet d'entrées : Wrap au surimi / Salade chèvre-croutons Escalope de poulet à l'estragon Cœur de blé / Cubes de céleri-rave* braisé Salade / Fromage Yaourt BIO Fruit
Jeudi 06 novembre	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade mâche-croutons / Potage poireau*-pomme de terre maison / Champignons à la Grecque / Grillon charentais Chipolatas / Lamelles d'encornet gigas Haricots blancs / Epinards Salade / Fromage ou fromage blanc Crème dessert vanille ou chocolat ou caramel / Compote BIO Fruit	Buffet d'entrées : Pêche au thon / Chou-fleur frais Bruschetta au jambon maison / Bruschetta au chèvre maison Salade / Fromage Clémentine
Vendredi 07 novembre	
DEJEUNER	
Buffet d'entrées : Céleri-pomme-noisette / Salade piémontaise / Pamplermousse / Salade pépinettes-thon Goulash / Filet de poisson du jour sauce à l'oseille Boulgour BIO / Carottes sautées fraîches* Salade / Yaourt nature sucré Clémentine	

**Le Gestionnaire,
Hervé SAINT HILAIRE**

**Le Chef de Cuisine,
Julien LEFLON**

**Le Responsable du Restaurant,
Hervé SARRAZIN**

**Le Proviseur,
Christophe SIMONET**