

Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Mercredi 29 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1 ^{er} décembre
Carottes râpées BIO	Consommé aux vermicelles	Salade de riz au thon, poivrons, tomates	Champignons, concombres	Salade d'endives aux noix, maïs BIO, emmental
Pizza royale	Sauté de porc au caramel	Steak haché de veau	Dos de poisson, vinaigrette persillée	Chipolata BIO
Salade verte	Riz créole	Duo de haricots	Pommes de terre	Semoule de blé BIO
Yaourt à la fraise	Fromage, fruit de saison BIO	Entremet vanille ou chocolat	Fromage blanc, lamelles de pêches au sirop	Yaourt au sucre de canne
Goûter : pain moulé, beurre	Goûter : pain BIO, confiture	Goûter : pain moulé, fromage, fruit	Goûter : crêpes de froment, beurre	Goûter : céréales, lait, banane
Lundi 4 décembre	Mardi 5 décembre	Mercredi 6 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
Salade fromagère	Salade de pâtes, tomates, concombres, maïs BIO	Potage de légumes	Velouté aux potirons, carottes, poireaux, lait de coco	Concombres, maïs BIO
Blanquette de volaille	Haricots verts carbonara	Sauté d'agneau	Dos de poisson, aïoli	Spaghettis BIO bolognaise
Riz BIO, dés de carottes	Yaourt au sucre de canne	Flageolets, carottes BIO	Pommes de terre	Yaourt sucré
Cocktail de fruits		Fruit de saison BIO	Fromage, fruit de saison BIO	
Goûter : baguette, beurre, bâton chocolat	Goûter : pain, confiture, fruit	Goûter : pain moulé, compote	Goûter : brioche, pâte à tartiner	Goûter : fromage blanc, granola
Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Mercredi 13 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
Salade de tomates, jambon, mimolette, sauce bulgare	Potage aux potirons (fromage)	Carottes BIO râpées, emmental	Croustillant au fromage, salade verte	Terrine de campagne, cornichons
Rôti de porc	Poisson meunière citronné	Œuf BIO, sauce tomate	Jambon blanc	Dos de poisson à la provençale
Gratin de choux-fleurs, pommes de terre	Palet de légumes	Coquillettes BIO	Purée de pommes de terre	Céréales gourmandes
Fruit de saison BIO	Riz au lait, coulis de fruits	Compote de fruits BIO	Entremet vanille, caramel	Yaourt nature sucré
Goûter : pain BIO, confiture	Goûter : pain, compote	Goûter : pain fromage, fruit	Goûter : crêpes de froment, beurre	Goûter : céréales, lait, banane
Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre (repas de Noël)	Mercredi 20 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Carottes BIO râpées	Salade verte, surimis, tomates cerise	Toast de chèvre chaud	Velouté forestier	Betteraves rouges BIO, pommes
Omelette persillée	Chipolata BIO, ketchup	Cuisse de poulet	Rôti de porc	Dos de poisson
Epinards à la crème, coquillettes BIO	Frites 'Maison'	Pommes noisettes	Compote BIO, semoule de blé BIO	Riz 3 saveurs
Yaourt à la fraise	Fondant chocolat, crème anglaise	Timbale glacée	Fromage, fruit de saison BIO	Liégeois chocolat ou vanille
Goûter : pain, compote	Goûter : pain aux céréales, beurre	Goûter : suivant programme	Goûter : céréales, lait, banane	Goûter : gâteau marbré, yaourt

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage).

Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.