Menus Novembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE - SAINT MATHURIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 concombres à la vinaigrette thon basquaise riz sauvage bio Paris-brest	**3** salade de lentilles sauté d'agneau bbc printanière de légumes fromage et fruit	**4** carottes râpées bio escalope de blé pané salade verte yaourt bio	**5** salade de crudités et fromage beignets de poulet poêlée de courgettes bio salade de fruits	**6** saucisson sec cordon bleu haricots verts bio riz au lait
9 soupe de tomates sauté de dinde bbc au curry coco blé yaourt	**10** salade de crudités et dés de feta filet de poisson purée de potiron entremet chocolat	**11**	**12** œuf dur mayonnaise poêlée de légumes au riz bio fromage et compote	**13** feuilleté au fromage pâtes carbonara fruit du jour bio
16 taboulé au poulet filet de poisson julienne de légumes yaourt bio	**17** salade coleslaw chair à saucisse courgettes et tomates riz bio fromage et salade de fruits	**18** menu du centre	**19** champignons à la crème roti de porc et son jus frites fruit	**20** salade verte bio asperges maïs et croûtons raviolis au fromage tarte normande
23 saucisson à l'ail sauté de poulet à l'estragon haricots beurre fromage bio et compote de poires	**24** tarte au fromage légumes couscous et semoule bio bavarois à l'abricot	**25** macédoine de légumes sauté de veau marengo frites île flottante	**26** betteraves à la vinaigrette tartiflette pêches au sirop	**27** soupe de pot au feu dos de colin carottes bio flan pâtissier
30 céléri rémoulade pâtes bio sauce fromagère éclair à la vanille				

menu végétarien

contient du porc

fabrication maison (cuisiné ou transformé sur place) et /ou produits locaux

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons ou besoin de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine.