



# MENUS du 6 octobre au 21 novembre 2025



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.  
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
<b>Lundi 6/10 Bruno</b>	Salade de pâtes et taboulé	Cordon bleu	Haricots verts bio	Leerdamer portion	Banane
<b>Mardi 7/10 Serge</b>	Feuille de chêne	<b>Echine de porc HVE local basse T°</b>	Gnocchinis	Comté	Fruits au sirop
<b>Jeudi 9/09 Denis</b>	<b>MENU AGRILocal</b>				
	Céleri BIO  (ferme kana kodu Combres)	Sauté de bœuf  (atelier des éleveurs St Mihiel)	Carottes poêlées (Proceleg-Saulx les Champlon)	Yaourt bio  aux Fruits (Earl des Forges 55)	Buffet de pommes (Vergers arifontaine Mont-Villers)
<b>Vendredi 10/09 Ghislain</b>	Buffet de crudités	Risotto de petit épeautre  à l'artichaud		Fromage portion	Crème gourmande A la vanille

<b>Lundi 13/10 Géraud</b>	Feuilleté au fromage/salade	Poisson du jour	Jardinière de légumes	Petit suisse nature	Mousse chocolat
<b>Mardi 14/10 Juste</b>	Salade alaska	Blanquette de dinde	Riz	Fromage portion	<b>Poire Locale</b>
<b>Jeudi 16/10 Edwige</b>	<b>Menu ROSE (octobre rose)</b>				
	Jambon blanc sur lit de chou rouge	Tortis roses au fromage		Yaourt local HVE grenadine	Cœur framboise
<b>Vendredi 17/10 Baudouin</b>	Buffet de crudités	Lentilles corail et butternut grillé au miel		Fromage blanc vanille	Donut halloween

<b>Lundi 3/11 Hubert</b>	Salade de betteraves  P-de-Terre	Steak haché	Poêlée de légumes automnale	Panna Cotta et coulis de fruits rouges	Kiwi
<b>Mardi 4/11 Charles</b>	Salade verte hve	Tartiflette savoyarde (reblochon AOP		Fromage frais aux fruits	Compote de pomme
<b>Jeudi 6/11 Bertille</b>	Salade fenouil-avocat- orange	Emincé de Poulet BBC	Frites	Yaourt bio  sucré	Clémentine
<b>Vendredi 7/11 Carine</b>	Crudités variées	Œufs durs Béchamel	Gratin d'épinards	Morbier AOP	Liégeois chocolat maison

<b>Lundi 10/11 Automne</b>	Endives aux pommes et noix	Boulettes de porc locales à la sauce tomate	Boullgour	Fromage ou Yaourt	Orange
<b>Mardi 11/11 Armistice</b>	<b>FERIE</b>				
<b>Jeudi 13/11 Brice</b>	Carottes  râpées aux graines de courges	Paëlla au poulet BBC		Brie AOP	Raisin noir
<b>Vendredi 14/11 Sidoine</b>	½ Pomelos	Poisson	Ecrasé de potimarron	Yaourt HVE  local	Sponge cake

<b>Lundi 17/11 Elisabeth</b>	Poireaux mimosa	Tagliatelles au boursin		Fromage blanc  au Muesli	Kaki à croquer
<b>Mardi 18/11 Aude</b>	Potage de courges Muscade et croustons	Choucroute garnie		Camembert portion	Framboises
<b>Jeudi 20/11 Edmond</b>	Crudités chou-chou	<b>Bœuf local à la provençale</b>	Navets au beurre	Petit suisse aux fruits	Toronto aux canneberges
<b>Vendredi 21/11 Rufus</b>	<b>Scarole</b>	Omelette  paysanne	P-de-Terre rôties	Emmental bio	Yaourt local HVE  gourmand