AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

ConViVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 09 novembre 2026 au 13 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri Bio rémoulade	Œufs mayonaise	Saucisson à l'ail / Carottes râpées	Velouté de légumes
Plats	Jambon HVE sauce charcutière / Nugget's de blé avec dosette de ketchup	Tarte au fromage	Rôti de dinde FR à l'estragon / Omelette	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Pâtes	Purée de pomme de terre	Haricots beurre	Brocolis et pommes de terre en quartiers
Fromage Laitage	Yaourt sucré Bio	Chanteneige	Dessert lacté au chocolat	Edam Bio
Desserts	Flan nappé caramel Bio	Purée de pommes poires Bio	Madeleine Bio	Chou à la vanille

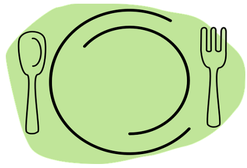
Produit Bio Viande Française Sans viande *

Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 16 novembre 2026 au 20 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Rillettes / Œuf dur et dosette mayonnaise	Velouté de tomates	Pizza au fromage
Plats	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallée d'Auge / Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Boulettes végétales sauce tomate	Cassoulet (knack/saucisson à l'ail) /Saucisses végétales aux haricots blancs	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	Riz Bio	Petits pois carottes Bio		Purée de Patate douce
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé Bio	Mimolette	Fromage frais nature Bio et dosette de sucre	Vache qui rit
Desserts	Petit beurre biscuit Bio	Fruit frais HVE	Gâteau basque	Purée de pommes bananes Bio

Produit Bio Viande Française Sans viande *

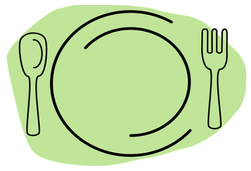
Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

ConViVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 23 novembre 2026 au 27 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées nature Bio	Œufs mayonnaise	Rosette tranchée / Céleri rémoulade
Plats	Sauté de porc HVE à la Dijonnaise / Crêpe au fromage	Tortellinis ricotta épinards, sauce tomate basilic	Hachis parmentier au potiron / Rousties de légumes	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles cuisinées Bio		Purée	Epinards Bio à la Béchamel
Fromage Laitage	Gouda Bio	Petit suisse sucré	Saint Paulin Bio	Yaourt sucré Bio
Desserts	Fruit frais	Yaourt à la vanille Bio	Fruit frais HVE	Gâteau au yaourt

Produit Bio Viande Française Sans viande *

Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 30 novembre 2026 au 04 décembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore Bio	Velouté de légumes	Velouté de légumes Bio	Cervelas nature / Taboulé Bio
Plats	Merguez sauce tomate / Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage	Saucisse de Toulouse HVE / Steack de soja provençale	Nugget's de blé avec dosette de ketchup	Colin meunière MSC
Accompagnements	Semoule	Frites au four	Riz Bio	Purée de carottes Bio
Fromage Laitage	Camembert Bio	Yaourt aromatisé Bio	Emmental Bio	Kiri crème
Desserts	Purée de pommes poires Bio	Galette St Michel Bio	Cake pépites de chocolat	Fruit frais

Produit Bio Viande Française Sans viande *

Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 07 décembre 2026 au11 décembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Salade de blé aux p'tits légumes Bio	Œufs mayonnaise	Pâté de campagne nature / Coleslaw Bio
Plats	Boulettes de veau sauce paprika / Boulettes végétales sauce tomate	Omelette	Palette de porc à la dijonnaise / Palet végétarien montagnard	Colin pané MSC
Accompagnements	Pommes de terre en quartiers (Local)	Petits pois Bio	Riz	Pâtes Bio
Fromage Laitage	Fromage blanc sucré	Vache qui rit Bio	Edam Bio	Petit suisse aux fruits
Desserts	Madeleine Bio	Fruit frais HVE	Beignet fourré	Dessert lacté à la vanille

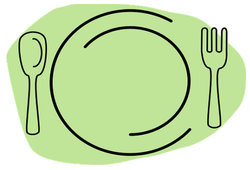
Produit Bio Viande Française Sans viande *

Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

Semaine du 14 décembre 2026 au 18 décembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI MENU DE NOËL	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates	Œuf dur et dosette mayonnaise	Pâté en croute / Terrine de poisson mayonnaise	Velouté de légumes Bio
Plats	Saucisse knack de porc HVE nature / Saucisse végétale nature	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Volaille farcie sauce au miel / Bouchée forestière	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate		Potatoes pops	Purée d'épinards et pommes de terre Bio
Fromage Laitage	Gouda Bio	Cantadou	Clémentine	Bûchette lait mélange
Desserts	Crème dessert au chocolat Bio	Compote de pommes HVE	Bûche de Noël (Local)	Fruit frais

Produit Bio Viande Française Sans viande *

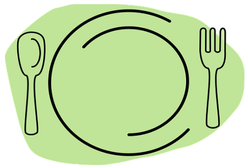
Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs

AU MENU

Restaurant de l'école élémentaire

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 04 janvier 2027 au 08 janvier 2027

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes Bio	Pizza au fromage	Betteraves HVE	Pâté de campagne nature / Carottes râpées nature Bio
Plats	Lasagnes bolognaises VBF / Lasagnes ricotta chèvre épinards	Saucisse de Toulouse HVE / Saucisses knack végétale	Couscous boulettes de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Accompagnements		Pâtes	Semoule Bio	Haricots verts
Fromage Laitage	Yaourt aromatisé Bio	Camembert Bio	Bûchette lait mélange	Yaourt aromatisé
Desserts	Madeleine Bio	Fruit frais HVE	Compote pomme abricot HVE	 Couronne des rois

Produit Bio Viande Française Sans viande *

Ces menus sont succeptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement des fournisseurs