

# MENUS CANTINES SCOLAIRES

Toutes les viandes sont d'origines Françaises sauf exception noté dans les menus

	Du 24 au 28 Novembre 2025	Du 1 <sup>er</sup> au 5 Décembre 2025	Allergène	Loi Egalim
Lundi	<b>Soupe de Légumes</b> <b>Paleron Braisé</b> <b>Carottes Sautéées</b> <b>Fromage AOP</b>  <b>Fruit de Saison</b>	<b>Salade Verte Bio</b>  <b>Navarin d'Agneau</b> <b>Barboton</b> <b>Fromage AOP</b>  <b>Fruit de Saison</b>	 Gluten  Crustacés  Œuf  Poisson  Arachide  Soja  Lait  Fruit à Coques  Céleri  Moutarde  Sésame  Sulfite  Lupin  Mollusque	 Végétarien  Viande bovine Française  Agricultures Biologiques  Label Rouge  Poisson issu d'une pêche  Filière Bleu Blanc Cœur  Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP  Fait Maison  Pain de BOËN SUR LIGNON  Estampille Agrément
Mardi	<b>Salade Savoyarde</b>    <b>Tartiflette</b>   <b>Fromage AOP</b>   <b>Gâteau de Savoie aux Myrtilles</b>   	<b>Feuilleté au Jambon</b>     <b>Poulet Rôti</b>  <b>Fondue de Poireaux</b>   <b>Yaourt Nature Sucré</b>   <b>Fruit de Saison</b>		
Jeudi	<b>Coleslaw</b>    <b>Omelette aux Herbes</b>    <b>Pommes Sautéées</b>  <b>Yaourt Aromatisé</b>   <b>Poire au Chocolat</b>  	<b>Salade d'Endives</b>   <b>(noix, fromage)</b>    <b>Œuf Mollet Florentine</b>    <b>et ses Croutons</b>   <b>Fromage AOP</b>   <b>Carotte Cake</b>  		
Vendredi	<b>Poireaux Bios Vinaigrette</b>    <b>Filet de Doré Astral au Beurre Blanc</b>     <b>Polenta</b>    <b>Fromage AOP</b>   <b>Fruit de Saison</b>	<b>Salade Piémontaise</b>    <b>Filet de Poisson sauce Aurore</b>     <b>Gratin de Chou-Fleur</b>     <b>Fromage AOP</b>   <b>Fruit de Saison</b>		

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.  
 Consommé le jour même