









































































MENUS CANTINES SCOLAIRES

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

	Du 24 au 28 Novembre 2025	Du 1 ^{er} au 5 Décembre 2025
Lundi	Soupe de Légumes Paleron Braisé Carottes Sautées Fromage AOP  Fruit de Saison	Salade Verte Bio  Navarin d'Agneau Barboton Fromage AOP  Fruit de Saison
Mardi	Salade Savoyarde    Tartiflette  Fromage AOP  Gâteau de Savoie aux Myrtilles   	Feuilleté au Jambon    Poulet Rôti Fondue de Poireaux  Yaourt Nature Sucré  Fruit de Saison
Jeudi	Coleslaw   Omelette aux Herbes   Pommes Sautées Yaourt Aromatisé  Poire au Chocolat  	Salade d'Endives  (noix, fromage)   Œuf Mollet Florentine et ses Croutons   Fromage AOP  Carotte Cake  
Vendredi	Poireaux Bios Vinaigrette  Filet de Doré Astral au Beurre Blanc    Polenta   Fromage AOP  Fruit de Saison	Salade Piémontaise   Filet de Poisson sauce Aurore   Gratin de Chou-Fleur    Fromage AOP  Fruit de Saison

Allergène	Loi Egalim
 Gluten	 Végétarien
 Crustacés	 Viande bovine Française
 Œuf	 Agricultures Biologiques
 Poisson	 Label Rouge
 Arachide	 Poisson issu d'une pêche
 Soja	 Filière Bleu Blanc Cœur
 Lait	 Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
 Fruit à Coques	 Fait Maison
 Céleri	 Pain de BOËN SUR LIGNON
 Moutarde	 Estampille Agrément
 Sésame	
 Sulfite	
 Lupin	
 Mollusque	

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