

Menus du Restaurant scolaire

	lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
		Menu Halloween		
Entrée	Pani'smile tomate/mozza Bio	Potion crèmeuse "Ferme des Myrtilles" Bio	Salade de pâtes au surimi Bio Maison	
Plat principal	Filets de colin Choux Fleur Bio	Boulettes Sauce Diable Gnocchis sanguinolants	Saucisses Fumées Lentilles Local Aop	Steak Haché "Ferme Colas" Bio Purée de de legumes Maison Bio "Ferme des Myrtilles"
Laitage / Dessert	Saint Nectaire Fruits Local Bio	Fromage au cœur carbonisé Bague de sorcière Local	Crèmes dessert "Ferme Colas" Local	tartines de Fromage "Brun de lait" Local Fruits Bio

	lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
				Menu végétarien
Entrée	Soupe de légumes Maison	Salade d'endives à la mimolette Bio Maison	Duo de Saucissons et Cornichons	Mâche et croutillants au chèvre Bio "Ferme des Myrtilles" Local
Plat	Magret de canard Sauce au poivre vert Aop Pommes dauphines	Sauté de porc Mogettes Local	Lasagnes au saumon Champignons et Epinards Maison	Rios Lentille/ratatouille Bio Gratin de cardes Bio "Ferme des Coquelicots" Local
Laitage / Dessert	Tomme fermière Fruits Local Bio	Fromage blanc "Brun de lait" Local	Yaourts à la fraise "Brun de lait" Local	Assortiment de Tartelettes Maison

	lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
	Menu végétarien			
Entrée	Salade de Crudités Local Bio	Soupe à la tomate	Tresses au fromage	Duo de Céleri et carottes en remoulade Local Bio
Plat	"Croziflette savoyarde" végé Maison	Filets de poisson frais Brocolis Bio	Chipolatas Purée de patates douces Bio "Ferme des Myrtilles"	Ballotines de Poulet aux morilles Bio "Ferme des Coquelicots" Local Matsaronis "Ferme des Patis" Bio
Laitage / Dessert	Fondant aux châtaignes Bio Fruits Bio	Tomme "Ferme des P'tit Brillels" Local Bio riz au lait "Ferme Colas" Bio	Mousse au chocolat Maison	Comté Aop Fruits

	lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
			Jour des Anniversaires	Menu végétarien
Entrée	Salade de pommes de terre Maison	Soupe à la tomate Maison	Rillettes et cornichon Local	Carottes à l'orientale Bio "Ferme des Coquelicots"
Plat	Rôtis de porc Sauce moutarde à l'ancienne Petits pois Bio	Blanquette de veau Riz Pilaf Local Bio	Filets de colin en croute aux cèpes Poireaux à la crème Bio "Ferme des Myrtilles"	Effiloché veggé façon kebab Semoule Bio Légumes coucous
Laitage / Dessert	Crèmes dessert "Ferme des Colas" Bio	Morbier Fruits Bio Local	Tomme "Brun de lait" Local Pâtisseries surprise Maison	Fromage blanc "Brun de lait" Local Clémentines



Ferme des Coquelicots

