



Menus du 03 novembre au 19 décembre 2025

RESTAURANT SCOLAIRE TERRE DE PICARDIE

PRODUIT BIO



Jeudi Allemand le 27 novembre

PRODUIT LABELLISE



Repas de Noël le 18 décembre

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre	lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		POTAGE DE POTIRON BIO REGIONAL		CAROTTES RAPEES BIO REGIONALES VINAIGRETTE AU CURRY	PERLES DE PATES VINAIGRETTE AU KETCHUP	CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE AUX POMMES			VELOUTE POTIMARRON BIO REGIONAL 4 EPICES/ CROUTONS NATURE
GRATIN DE POMMES DE TERRE REGIONALES AU FROMAGE A TARTIFLETTE	RÔTI DE PORC ISSU DE PORC* LABEL ROUGE/ COLIN MSC A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	PAUPIETTE DE VEAU FR/ GALETTE VEGETARIENNE SAUCE AU POIVRE	EMINCE DE CUISSE DE POULET/ OEUF DUR SAUCE TANDOORI	SAUMON MSC FAÇON CARBONARA	EMINCE DE CUISSE DE POULET / LIEU NOIR MSC AUX OIGNONS	JAMBON BLANC PORC* LABEL ROUGE/ SAUCISSE VEGETALE	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE	FILET DE POISSON PANE MSC	OMELETTE AU FROMAGE
CREME DESSERT REGIONALE VANILLE (LAIT BIO)	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	SEMOULE BIO	CHOU FLEUR CE2 PERSILLE/ POMMES DE TERRE	TORTIS BIO	CAROTTES ET PANAI VAPPEUR	MACARONIS BIO	BOULGHOUR	BROCOLIS	POMMES DE TERRE RISSOLEES
	VACHE PICON		SUISSE SUCRE			EMMENTAL BIO RÂPÉ	VACHE PICON	VERRE DE LAIT BIO	YAOURT AROMATISE
	FRUIT DE SAISON	GAUFRE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE INDIVIDUELLE	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	YAOURT AROMATISE REGIONAL	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART DU CHEF AU CITRON	
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre	lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
		POTAGE DE LEGUMES VERTS				NEMS AUX LEGUMES	VELOUTE DE TOMATE	PIZZA AU FROMAGE	OEUF DUR MAYONNAISE
HACHIS PARMENTIER DE BOEUF/ HACHIS VEGETARIEN	FERIE	ROTI DE DINDE/ MERLU MSC SAUCE AUX OIGNONS ROUGES	PENNE HVE (BLE ET POIS CHICHE) SAUCE CREME EMMENTAL BIO	POISSON BLANC MEUNIERE MSC	FILET DE LIMANDE MSC SAUCE HOLLANDAISE	ROTI DE DINDE/ COLIN MSC SAUCE CHAMPIGNONS	MORCEAU DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE AU CUMIN	MAC AND CHEESE (GRATIN DE MACARONIS BIO)	SAUCISSE DE STRASBOURG*/ SAUCISSE VEGETALE
CAMEMBERT BIO		PETITS POIS CE2		GRATIN DE POTIRON/ POMMES DE TERRE BECHAMEL	PETITS POIS CE2	SEMOULE BIO	CAROTTES CE2 PERSILLEES		LENTILLES BIO
FRUIT DE SAISON		BRIE		YAOURT SUCRE	LIEGEOIS CHOCOLAT	ECLAIR	YAOURT SUCRE	EMMENTAL BIO	
		COMPOTE FRAICHE POMME BIO CREME DE MARRON	FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF NOISETTES ET MIEL				COMPOTE FRAICHE POMME BIO VANILLE	FRUIT DE SAISON
Jeudi "Dégustons le repas de Noël"									
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre	lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS CORNICHON VINAIGRETTE PERSILLEE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX FINES HERBES	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR CE2)		PATE DE CAMPAGNE PORC* LABEL ROUGE CORNICHONS/ OEUF DUR MAYONNAISE	TABOULE D'HIVER (SEMOULE BIO)	CAROTTES RAPEES BIO REGIONALES VINAIGRETTE ORANGE	SALADE D'ENDIVES CROUTONS NATURE VINAIGRETTE AU MIEL	TARTINADE DE THON FROMAGE AIL ET FINES HERBES/ TOAST	MACEDOINE AU FOMAGE BLANC
CORDON BLEU/ PANE VEGETAL AU FROMAGE	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON BLANC ISSU DE PORC* LABEL ROUGE/ SAUCISSE VEGETALE	OMELETTE DU CHEF MEA	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE AU CUMIN	PAUPIETTE DE VEAU FR/ MERLU MSC SAUCE MOUTARDE	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	SAUCISSE KNACK*/ SAUCISSE VEGETALE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE MARRONS PAIN D'EPICES/ / SAUMON MSC SAUCE BEURRE BLANC	BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	FUSILLIS BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE RISSOLEES/ KETCHUP	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE	COQUILLETES BIO	GRATIN DE POTIRON BECHAMEL	POMMES NOISETTES	SEMOULE BIO
FLAN NAPPE CARAMEL	EMMENTAL RAPE BIO	PETIT SUISSE AUX FRUITS	MAASDAM BIO		FROMAGE BLANC SUCRE				
	COMPOTE INDIVIDUELLE		DONUTS	FRUIT DE SAISON BIO		FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	BUCHE DE NOËL	YAOURT AROMATISE
Jeudi "Allemagne"									
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre					
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE			SALADE KRAUTSALAT (chou)						
GRATIN DE GNOCCHIS POTIRON ET CHEDDAR	STEAK HACHE DE BOEUF/ GALETTE VEGETARIENNE SAUCE AUX HERBES	CHILI CON CARNE/ CHILI SIN CARNE	CURRYWURST SAUCISSE DE PORC* CE2/ SAUCISSE VEGETALE SAUCE CURRY KETCHUP	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE					
YAOURT AROMATISE	PUREE DE POMMES DE TERRE BROCOLIS	RIZ BIO	POTATOES	SEMOULE BIO					
	CANTADOU	GOUDA BIO		CAMEMBERT BIO					
	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	MOELLEUX CHOCOLAT FAÇON FORET NOIRE	COMPOTE INDIVIDUELLE					

