Menus du 02 novembre au 18 décembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE TERRE DE PICARDIE

PRODUIT LABELLISE

PRODUIT BIO

Bar à soupe le 27 novembre

Repas de Noël le 17 décembre

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
CAROTTES RAPEES BIO REGIONALES VINAIGRETTE A L'ORANGE				POTAGE DU CHEF AUX LEGUMES
FUSILLIS BIO AUX LENTILLES BIO ET AUX EPICES	EMINCE DE CUISSE DE POULET/ POISSON BLANC SAUCE CHAMPIGNONS	BOULETTES DE PORC*/ GALETTE VEGETARIENNE SAUCE DIABLE	LASAGNES AU BOEUF/ LASAGNES VEGETARIENNES	POISSON BLANC MEUNIERE MSC/ CITRON
	MELANGE DE PETITS POIS CE2/ POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO		GRATIN DAUPHINOIS
	CAMEMBERT BIO	TOMME NOIRE IGP	VACHE QUI RIT BIO	
CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON VER	COMPOTE FRAICHE POMME BIO	CAKE DU CHEF POIRE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
			OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE A LA TOMATE
AIGUILLETTES DE POULET FR/ FILET DE COLIN MSC SAUCE AU JUS	CHILI SIN CARNE	FERIE	BEIGNETS DE CALAMARS	ALLUMETTES DE PORC*/ SAUMON FAçON CARBONARA
PUREE DE POTIRON	RIZ BIO		EPINARDS A LA VACHE QUI RIT/ POMMES DE TERRE	COQUILLETTES BIO
PONT L'EVEQUE AOP	SAINT MORET BIO		YAOURT REGIONAL	EMMENTAL BIO RAPE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT			FRUIT DE SAISON

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
		TARTE DU CHEF AU FROMAGE	VELOUTE DE BUTTERNUT BIO REGIONAL	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU XERES
PAVE DE MERLU MSC FAçON TAJINE	PAUPIETTE DE VEAU FR/ GALETTE VEGETARIENNE SAUCE AU PAPRIKA	SAUTE DE DINDE/ FILET DE LIMANDE MSC SAUCE AU CUMIN	OMELETTE DU CHEF MEA SAUCE COCKTAIL	RAGOUT DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET SAUCISSE*/ SAUCISSE VEGETALE
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	CAROTTES CE2	POMMES DE TERRE RISSOLEES	
COULOMMIERS	SUISSE FRUITE			
FLAN VANILLE	DONUTS AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE FRAICHE POMME BIO ANANAS

Vendredi "Bar à soupe"

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
	CREPE AU FROMAGE		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	VELOUTE DE POTIMARRON AUX 4 EPICES OIGNONS FRITS , GRUYERE RAPE BIO, CROUTONS
EMINCE DE CUISSE DE POULET/ PAVE DE MERLU SAUCE CHASSEUR	DAHL DE LENTILLES CORAIL BIO	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE AUX OIGNONS	FILET DE POISSON PANE MSC SAUCE TARTARE	JAMBON BLANC* ISSU DE PORC LABEL ROUGE / OMELETTE
PUREE DE POTIRON	RIZ BIO	FRITES	BROCOLIS BIO VAPEUR	COQUILLETTES BIO
MIMOLETTE BIO		CAMEMBERT BIO	MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF	
FRUIT DE SAISON VER	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL	CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
MACEDOINE MAYONNAISE		MELANGE CE COQUILLETTES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE PERSILLEE		
AIGUILLETTES DE VOLAILLE TENDERS/ NUGGETS VEGETARIENS DE BLE SAUCE BARBECUE	FILET DE LIMANDE MSC SAUCE CITRON	PARMENTIER DE BUTTERNUT A L'EGRAINE VEGETAL DE POIS BIO	SAUCISSE DE PORC* CE2/ SAUCISSE VEGETALE	BOLOGNAISE AU BOEUF/ BOLOGNAISE VEGETARIENNE
RIZ BIO	POMMES SAUTEES		MELANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES	PATES BIO
	PONT L'EVEQUE AOP		YAOURT REGIONAL	SAINT PAULIN
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON VER	ECLAIR	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE FRAICHE POMME BIO VANILLE

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
CAROTTES RAPEES BIO REGIONALES VINAIGRETTE AU CUMIN	CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE AU SESAME		ROSETTE* LABEL ROUGE CORNICON/ TARTINADE DE THON	
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE A TARTIFLETTE	AIGUILLETTES DE POULET FR/ MORCEAUX DE POISSON SAUCE NAPOLITAINE	POISSON BLANC MEUNIERE MSC	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETARIENNES FAçON STROGONOFF	MARMITTE DE COLIN MSC
	FUSILLIS BIO	EPINARDS BECHAMEL	MELANGE DE PETITS POIS CE2 ET CAROTTES	RIZ BIO
FROMAGE BLANC NATURE	EMMENTAL BIO RAPE	GOUDA BIO		CAMEMBERT BIO
	FLAN VANILLE	SEMOULE AU LAIT BIO DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON

Jeudi, repas de Noël

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
	SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS CORNICHON	LENTILLES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	HOUMOUS/ TOAST	
SAUTE DE PORC* ISSU DE PORC LABEL ROUGE/ ROULE VEGETALE SAUCE MOUTARDE	CORDON BLEU DE DINDE FR/ PANE FROMAGER	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE A L'ORANGE	ROSTI BURGER	BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	CAROTTES CE2 A L'AIL	PUREE DE PATATE DOUCE	PATES BIO
CHANTENEIGE			CLEMENTINE	VACHE QUI RIT BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FRUIT DE SAISON VER	FRUIT DE SAISON BIO	BUCHE DE NOËL	FLAN NAPPE CARAMEL