

Menu du 03 novembre au 05 décembre 2025

*En raison des approvisionnements des modifications peuvent avoir lieu.

Restauration scolaire Municipale / Maternelle – élémentaire -Orouët.

Fruits et légumes crus- entrée protéique& produit frits ou pré-frit>15%lipides- plat protidique-fruits et légumes cuits- produits laitiers ou dessert lactés-fromage>100mg&<150mg de calcium-fromage>150mg de calcium-féculents céréales légumes sec-dessert>15% lipides Dessert>20g de glucide.

Lundi 03 / 11 / 2025 Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Salade aux 3 fromages et croûtons*  Plat(s) Volaille - Emincé de dinde au curcuma et coulis de tomates* - Copie  Accompagnement(s) Légumes - Purée de carottes/potiron*  Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chante neige* Dessert(s) Fruit cru - Orange* 	Mardi 04 / 11 / 2025 Entrée(s) Crudité - Carottes bio râpés*    Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF*    Accompagnement(s) Féculeux pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10*  Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tome noire* Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée*	Jeudi 06 / 11 / 2025 Entrée(s) Crudité grasse - Salade coleslaw bio*    Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*  Accompagnement(s) Féculeux - Pommes de terre cube bio 20mm*    Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tendre bleu* Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*	Vendredi 07 / 11 / 2025 Entrée(s) Crudité - Salade verte   Plat(s) Végétarien - Lasagne végétarienne*  Accompagnement(s) Féculeux Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Brie* Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/ pêche*
Lundi 10 / 11 / 2025 Entrée(s) Féculeux - Pizza à la chèvre*  Plat(s) Végétarien - Omelette nature*  Accompagnement(s) Salade verte - Scarole*   Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Comté* Dessert(s) Fruit cru - Banane*	Mardi 11 / 11 / 2025 férié	Jeudi 13 / 11 / 2025 Entrée(s) Crudité - Feuilles de chêne  Plat(s) Agneau non haché - Sauté d'agneau aux épices*   Accompagnement(s) Légumes secs - Semoule couscous*  Produit(s) laitier(s) Laitage - Petit fromage frais aux fruits* Dessert(s) Fruit cru - Pomme* 	Vendredi 14 / 11 / 2025 Entrée(s) Crudité - Salade d'endives au fromage et croûtons*  Plat(s) Végétarien - Raviolis farcis aux légumes bio*   Accompagnement(s) Légumes - Feuilles de chêne  Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Kiri* Dessert(s) Dessert féculent - Fondant au chocolat pur beurre*B&E 
Lundi 17 / 11 / 2025 Entrée(s) Crudité - Carottes râpées bio au cumin*    Plat(s) Végétarien - Parmentier de thon*   Accompagnement(s)	Mardi 18 / 11 / 2025 Entrée(s) Crudité - Mâche aux agrumes et dés emmental*  Plat(s) Porc - Sauté de Porc confit VPF*   Accompagnement(s)	Jeudi 20 / 11 / 2025 Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Salade aux 3 fromages et croûtons*  Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* 	Vendredi 21 / 11 / 2025 Entrée(s) Féculeux gras - Friand au fromage* Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Gratin de courgettes, carotte et P d T, Lardons de volaille*   Accompagnement(s)

Féculents Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Babybel* Dessert(s) Fruit cru - Banane*	Légumes - Petit pois doux au beurre  Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St nectaire laitier* Dessert(s) Fruit cuit - Ananas tranche au sirop*	Accompagnement(s) Féculents - Polenta aux légumes*  Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Tome noire* Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*	Légumes - Frisée*  Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Vache qui rit* Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme *
Lundi 24 / 11 / 2025 Entrée(s) Crudité - Salade de choux blanc au curry *  Plat(s) Bœuf non haché - Sauté de Bœuf carotte   Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cubes sautées bio*   Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Carré frais* Dessert(s) Dessert sucré - Iles flottantes *	Mardi 25 / 11 / 2025 Entrée(s) Cuidité - Betteraves cubes vinaigrette*  Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé*   Accompagnement(s) Légumes - Purée de carottes/potiron*  Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Tartare* Dessert(s) Laitage et féculent - Riz au lait * 	Jeudi 27 / 11 / 2025 Entrée(s) Entrée protéique - Terrine océane de saumon* Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF *    Accompagnement(s) Légumes - Haricots verts bio *   Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chèvre * Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *	Vendredi 28 / 11 / 2025 Entrée(s) Crudité - Salade vigneronne*  Plat(s) Plat complet féculents - Gratin de dos de colin aux pommes de terre*  Accompagnement(s) Salade verte - Feuilles de chêne  Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - St Morêt* Dessert(s) Fruit cru - Orange*
Lundi 01 / 12 / 2025 Entrée(s) Crudité - Carotte pelée râpée bio*    Plat(s) Volaille - Emincé de poulet bio *     Accompagnement(s) Féculents - Lentilles blondes* bio   Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Vache qui rit* Dessert(s) Laitage - Yaourt nature sucré bio*  	Mardi 02 / 12 / 2025 Entrée(s) Crudité - Betterave crue râpée bio*    Plat(s) Plat complet féculents - Pâte sauce bolognaise*   Accompagnement(s) Salade verte - Batavia* Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St Paulin* Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *	Jeudi 04 / 12 / 2025 Entrée(s) Autre - Frisée aux 3 fromages et abricot sec*  Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF *    Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10* Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Carré frais* Dessert(s) Dessert sucré - Mousse chocolat* 	Vendredi 05 / 12 / 2025 Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Choux rouge à la chèvre et au maïs bio*   Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*   Accompagnement(s) Féculents - Riz à la brunoise provençale*  Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré* Dessert(s) Fruit cru - Ananas*

Au quotidien, un menu de substitution (protéines végétales-légumes-fromage) est proposé aux convives (allergies alimentaires ou régime spécial). Des changements peuvent être faits en fonction des approvisionnements.