LA SEYNE-SUR-MER

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européène à destination des ecoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Novembre 2026

LUNDI 02 novembre		MARDI 03 novembre		MERCREDI 04 nov		JEUDI 05 novembre		Vendredi 06 novembre	
				menu végétarien					
betterave vinaigrette		salade verte vinaigrette		salade de concombre		blanquette de veau aux champignons Label Rouge VF	FAIT MAISON	Melon jaune	
boulette de viande		poisson meunière		omelette aux fines herbes	FAIT MAISON			cordon bleu	
sauce tomate maison	FAIT MAISON			gratin de courges		riz basmati aux petits légumes IGP		petits pois/carottes	
semoule de blé		purée de pomme de terre			FAIT MAISON				
fromage ail et fines herbes		yaourt aromatisé		fromage Edam		saint Bricet		fromage blanc nature	
compote		fruit de saison		mousse au chocolat		Fruit de saison		Flan pâtissier maison	FAIT MAISON

pain et confiture

Allergènes :

Gluten, Oeuf, Lait, Poisson, Arachide, Soja, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Crustacés, Mollusques, Lupin

LA SEYNE-SUR-MER

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européène à destination des ecoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Novembre 2026

LUNDI 09 novembre		MARDI 10 novembre		MERCREDI 11 nov		JEUDI 12 novembre		VENDREDI 13 nov	
		menu végétarien							
salade de pois chiche au cumin poulet rôti (origine UE) brocolis persillés camembert portion fruit de saison	FAIT MAISON	radis beurre quenelles à la sauce tomate Pâtes comté AOP compote		11 novembre Jour férié Armistice 1918		salade verte vinaigrette sauté de porc VF flageolet tomme noire IGP fruit de saison		potage parmentier filet de poisson sauce praprika haricots beurre vaourt nature tarte au citron	

Allergènes :

Gluten, Oeuf, Lait, Poisson, Arachide, Soja, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Crustacés, Mollusques, Lupin

LA SEYNE-SUR-MER

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européène à destination des ecoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Novembre 2026

LUNDI 16 novembre		MARDI 17 novembre		MERCREDI 18 nov		JEUDI 19 novembre		Vendredi 20 novembre	
salade grec (olives noires, féta et concombre)		salade de carotte à la marocaine cumin et citron		salade verte vinaigrette		salade de tomate/mozarella		Nems aux légumes	
moussaka de bœuf et riz maison	FAIT MAISON	tajine de poulet aux légumes d'automne (navet/courge)	FAIT MAISON	paëlla espagnole	FAIT MAISON	Lasagne à la bolognaise maison	FAIT MAISON	riz cantonnais végétarien	FAIT MAISON
beignet aux fruits		semoule de blé		crème catalane maison	FAIT MAISON	fromage blanc au coulis de fruits rouges		yaourt aromatisé	
		fromage fondu						ananas au sirop	
		orange							

barre bretonne

Allergènes :

Gluten, Oeuf, Lait, Poisson, Arachide, Soja, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Crustacés, Mollusques, Lupin

LA SEYNE-SUR-MER

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européène à destination des ecoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Novembre 2026

LUNDI 23 novembre		MARDI 24 novembre		MERCREDI 25 nov		JEUDI 26 novembre		Vendredi 27 novembre	
		menu végétarien							
pizza fromage bœuf bourguignon (BIO) VF et carottes brie à la coupe fruit de saison	FAIT MAISON CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	salade de betterave riz créole chilli sin carné maison petit suisse aromatisé fruit de saison	FAIT MAISON	œufs dur mayonnaise pâtes farfalles sauce paysanne : dés de poulet et champignons gruyère râpé compote	FAIT MAISON	salade verte vinaigrette poisson pané jardinière de légumes bûchette de chèvre tarte aux pommes normande	FAIT MAISON	potage crécy émincé de porc sauce basquaise pommes de terre rissolées yaourt nature sucré fruit de saison	FAIT MAISON

pain et chocolat

Allergènes :

Gluten, Oeuf, Lait, Poisson, Arachide, Soja, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Crustacés, Mollusques, Lupin

LA SEYNE-SUR-MER

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européène à destination des ecoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Nov/décembre 2026

LUNDI 30 novembre		MARDI 01 décembre		MERCREDI 02 déc		JEUDI 03 décembre		Vendredi 04 décembre	
				menu végétarien				*menu végétarien*	
salade de lentille émincé de dinde au curry chou fleur persillé cantal AOP fruit de saison	FAIT MAISON	melon jaune daube de bœuf LR VF purée de patate douce fromage ail et fines herbes compote fraise		potage de pâtes omelette forestière petits pois fromage portion banane coulis de chocolat		betterave vinaigrette poisson sauce au citron riz fromage blanc nature gâteau marbré maison		macédoine mayonnaise pâtes penne sauce bolognaise végétale maison gruyère râpé fruit de saison	FAIT MAISON

pain et confiture

Allergènes :

Gluten, Oeuf, Lait, Poisson, Arachide, Soja, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Crustacés, Mollusques, Lupin