

Menu à partir du 8 déc 2025 et du 05 janvier au 06 février 2026

*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>20gr de glucide.

Lundi 08 / 12 / 2025	Mardi 09 / 12 / 2025	Jeudi 11 / 12 / 2025	Vendredi 12 / 12 / 2025
Entrée(s) Crudité - Duo carotte céleris bio* 🥕🥕etu	Entrée(s) Cuidité - Potage de légumes bio* 🥕🥕etu	Entrée(s) Féculent - Pizza à la chèvre* 🍕	Entrée(s) Crudité - Mâche aux agrumes et dés emmental* 🥬
Plat(s) Plat complet féculents - Pâte sauce bolognaise* 🍝	Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé* 🍗	Plat(s) Porc - Rôti de porc VPF* 🍗	Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* 🐟
Accompagnement(s) Salade verte - Scarole* 🥬etu	Accompagnement(s) Légumes - Haricots verts bio * 🥬etu	Accompagnement(s) Légumes - Flageolet* 🥬etu	Accompagnement(s) Légumes - Poêlé d'automne* 🥬etu
Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chèvre *	Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Camembert portion*	Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Kiri *	Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt à boire*
Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/ pêche*	Dessert(s) Dessert féculent - Grillée aux pommes* 🍏	Dessert(s) Fruit cuit - Ananas tranche au sirop*	Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*
Lundi 15 / 12 / 2025	Mardi 16 / 12 / 2025	Jeudi 18 / 12 / 2025 REPAS surprise de fête 	Vendredi 19 / 12 / 2025
Entrée(s) Entrée fromagère grasse - Tartine à la chèvre* 🍞	Entrée(s) Crudité - Composée ananas / emmental/mâche* 🍞	Entrée(s) Féculant gras - Friand au fromage* 🍞	Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* 🐟
Plat(s) Œuf - Œufs durs bio* 🍅etu	Plat(s) Veau non haché - Blanquette de veau à l'ancienne* 🍗	Accompagnement(s) Féculents - Riz* 🍚	Accompagnement(s) Légumes - Julienne de légumes* 🥬etu
Accompagnement(s) Légumes - Epinards à la crème* 🍚	Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Emmental tranche*	Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - St Paulin*	Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Tome noire*
Dessert(s) Dessert féculent - Rose des sables au chocolat noir* 🍎	Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*	Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO * 🍎etu	

Lundi 05/01/2026	Mardi 06/01/2026	Jeudi 08/01/2026	Vendredi 09/01/2026
Entrée(s) 100 mg < Entrée fromagère < 150 mg <ul style="list-style-type: none"> - Salade aux 3 fromages et croûtons*  Plat(s) Volaille <ul style="list-style-type: none"> - Saute de volaille aux olives*  Accompagnement(s) Légumes <ul style="list-style-type: none"> - Purée de carottes *  Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg <ul style="list-style-type: none"> - Petit louis* Dessert(s) Fruit cru Clémentine* + Galette 	Entrée(s) Crudité <ul style="list-style-type: none"> - Feuilles de chêne   Plat(s) Viande hachée <ul style="list-style-type: none"> - Egrenée de bœuf VBF *   Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés <ul style="list-style-type: none"> - Potato wedges  Produit(s) laitier(s) 100mg < Fromage < 150mg <ul style="list-style-type: none"> - Brie* Dessert(s) Fruit cuit <ul style="list-style-type: none"> - Compote de pomme * 	Entrée(s) Crudité grasse <ul style="list-style-type: none"> - Salade coleslaw bio*   Plat(s) Poisson et produits de la mer <ul style="list-style-type: none"> - Poisson du jour frais*  Accompagnement(s) Féculents <ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre cube bio 20mm*   Produit(s) laitier(s) 100mg < Fromage < 150mg <ul style="list-style-type: none"> - Kiri* Dessert(s) Fruit cru <ul style="list-style-type: none"> - Bananes* 	Entrée(s) Crudité <ul style="list-style-type: none"> - Feuilles de chêne  Plat(s) VPO gras > 70 % MPA <ul style="list-style-type: none"> - Escalope de dinde panée *  Accompagnement(s) Légumes <ul style="list-style-type: none"> - Haricots verts bio *   Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg <ul style="list-style-type: none"> - Chante neige* Dessert(s) Fruit cuit <ul style="list-style-type: none"> - Cocktail de fruits sirop*
Lundi 12/01/2026	Mardi 13/01/2026	Jeudi 15/01/2026	Vendredi 16/01/2026
Entrée(s) Féculent <ul style="list-style-type: none"> - Taboulé aux agrumes*  Plat(s) Plat complet légumes <ul style="list-style-type: none"> - Tajine de légumes et aiguillettes de poulet aux abricots*  Accompagnement(s) Salade verte <ul style="list-style-type: none"> - Batavia* Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg <ul style="list-style-type: none"> - Comté* Dessert(s) Fruit cru <ul style="list-style-type: none"> - Pommes fruits BIO *   	Entrée(s) Entrée fromagère >= 150 mg <ul style="list-style-type: none"> - Frisée aux 3 fromages et abricot sec*  Plat(s) Viande hachée <ul style="list-style-type: none"> - Haché de brin de veau *  Accompagnement(s) Légumes <ul style="list-style-type: none"> - Printanière de légumes au beurre *  Produit(s) laitier(s) 100mg < Fromage < 150mg <ul style="list-style-type: none"> - Tartare* Dessert(s) Laitage <ul style="list-style-type: none"> - Yaourt* 	Entrée(s) Crudité <ul style="list-style-type: none"> - Carotte pelée râpée bio*   Plat(s) Agneau non haché <ul style="list-style-type: none"> - Sauté d'agneau au cumin*   Accompagnement(s) Légumes secs <ul style="list-style-type: none"> - Semoule aux raisins*  Produit(s) laitier(s) Laitage <ul style="list-style-type: none"> - Yaourt nature sucré* Dessert(s) Fruit cru <ul style="list-style-type: none"> - Ananas*  	Entrée(s) Entrée protéique <ul style="list-style-type: none"> - Mousse de canard*  Plat(s) Œuf <ul style="list-style-type: none"> - Œufs durs bio*  Accompagnement(s) Légumes <ul style="list-style-type: none"> - Epinards à la crème*  Produit(s) laitier(s) 100mg < Fromage < 150mg <ul style="list-style-type: none"> - Kiri * Dessert(s) Dessert féculent <ul style="list-style-type: none"> - Gaufre chaude de Bruxelles* 
Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée(s) Crudité <ul style="list-style-type: none"> - Choux rouge à la chèvre et maïs bio*   Plat(s) Veau non haché <ul style="list-style-type: none"> - Veau à l'estragon*  Accompagnement(s) Féculents <ul style="list-style-type: none"> - Pâtes*  Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg <ul style="list-style-type: none"> - Brie* Dessert(s) Fruit cru <ul style="list-style-type: none"> - Banane* 	Entrée(s) Crudité <ul style="list-style-type: none"> - Betterave crue râpée bio*   Plat(s) Porc <ul style="list-style-type: none"> - Jambon grill *   Accompagnement(s) Légumes <ul style="list-style-type: none"> - Petits pois et carottes *  Produit(s) laitier(s) 100mg < Fromage < 150mg <ul style="list-style-type: none"> - St Paulin* Dessert(s) Fruit cuit <ul style="list-style-type: none"> - Compote de pomme allégée * 	Entrée(s) Entrée fromagère < 150 mg <ul style="list-style-type: none"> - Salade aux 3 fromages et croûtons*  Plat(s) Poisson et produits de la mer <ul style="list-style-type: none"> - Poisson du jour frais*  Accompagnement(s) Féculents <ul style="list-style-type: none"> - Polenta  Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg <ul style="list-style-type: none"> - Camembert portion* Dessert(s) Fruit cru <ul style="list-style-type: none"> - Orange*  	Entrée(s) Féculent gras <ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes au surimi*  Plat(s) VPO gras > 70 % MPA <ul style="list-style-type: none"> - Gratin de courge, carotte et PdT, Lardons de volaille*  Accompagnement(s) Légumes <ul style="list-style-type: none"> - Frisée*  Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg <ul style="list-style-type: none"> - Comté* Dessert(s) Fruit cuit <ul style="list-style-type: none"> - Compote pomme/fraise*

Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Entrée(s) Crudité - Salade de choux blanc aux lardons de volaille et 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 - St nectaire laitier* Dessert(s) Dessert sucré - Crème dessert chocolat bio*	Entrée(s) Cuidité - Potage de légumes bio* Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé* Accompagnement(s) Légumes - Purée de brocolis* Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Tartare* Dessert(s) Laitage et féculent - Fromage blanc BIO au spéculoos *	Entrée(s) Entrée protéique - Rillettes de thon* Plat(s) Viande hachée - Saucisse de volaille bio* Accompagnement(s) Légumes - Couscous végétarien * Produit(s) laitier(s) 100mg <= Fromage < 150mg - Tome noire* Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *	Entrée(s) Crudité - Céleri rave bio vinaigrette /ciboulette* Plat(s) Végétarien - Lasagne de saumon épinard* Accompagnement(s) Salade verte - Feuilles de chêne Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Petit louis* Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*
Lundi 02/02/2026	Mardi 03/02/2026	Jeudi 05/02/2026	Vendredi 06/02/2026
Entrée(s) Crudité - Salade d'endives à l'ananas et pommes * Plat(s) Volaille - Maffé de poulet*(Afrique) Accompagnement(s) Féculents - Riz* Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chante neige* Dessert(s) Laitage - Fromage blanc goût vanille*	Entrée(s) Crudité - Taboulé de légumes * Plat(s) Plat complet féculents - Gratin de poisson aux champignons * Accompagnement(s) Salade verte - Batavia* Produit(s) laitier(s) 100mg <= Fromage < 150mg - Chèvre * Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme *	Entrée(s) Autre - Salade verte Plat(s) Viande hachée - Burger de poulet du boucher* Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10* Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Carré frais* Dessert(s) Dessert sucré - Iles flottantes *	Entrée(s) 100 mg <= Entrée fromagère < 150 mg - pizza savoyarde* Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* Accompagnement(s) Féculents - Boulgour Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré* Dessert(s) Fruit cru - Clémentine*

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.