
































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>20g de glucide.

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

<p>Lundi 05/01/2026</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Salade aux 3 fromages et croûtons* </p> <p>Plat(s) Volaille - Saute de volaille aux olives* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Purée de carottes * </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Petit louis*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru Clémentine* + Galette </p>	<p>Mardi 06/01/2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Feuilles de chêne </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF * </p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Potato wedges </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Brie*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme *</p>	<p>Jeudi 08/01/2026</p> <p>Entrée(s) Crudité grasse - Salade coleslaw bio* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cube bio 20mm* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Klri*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Bananes*</p>	<p>Vendredi 09/01/2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Feuilles de chêne </p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Escalope de dinde panée * </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Haricots verts bio * </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chante neige*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Cocktail de fruits sirop*</p>
<p>Lundi 12/01/2026</p> <p>Entrée(s) Féculent - Taboulé aux agrumes* </p> <p>Plat(s) Plat complet légumes - Tajine de légumes et aiguillettes de poulet aux abricots* </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Batavia*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Comté*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO * </p>	<p>Mardi 13/01/2026</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère >= 150 mg - Frisée aux 3 fromages et abricot sec* </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Haché de brin de veau * </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Printanière de légumes au beurre * </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tartare*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Yaourt*</p>	<p>Jeudi 15/01/2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carotte pelée râpée bio* </p> <p>Plat(s) Agneau non haché - Sauté d'agneau au cumin* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes secs - Semoule aux raisins* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Ananas* </p>	<p>Vendredi 16/01/2026</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Mousse de canard* </p> <p>Plat(s) Œuf - Œufs durs bio* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Epinards à la crème* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Kiri *</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Gaufre chaude de Bruxelles* </p>
<p>Lundi 19/01/2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Choux rouge à la chèvre et maïs bio* </p> <p>Plat(s) Veau non haché - Veau à l'estragon* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Brie*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane*</p>	<p>Mardi 20/01/2026</p> <p>Entrée(s) Crudité - Betterave crue râpée bio* </p> <p>Plat(s) Porc - Jambon grill * </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Petits pois et carottes * </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St Paulin*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme allégée *</p>	<p>Jeudi 22/01/2026</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Salade aux 3 fromages et croûtons* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Polenta </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Orange* </p>	<p>Vendredi 23/01/2026</p> <p>Entrée(s) Féculent gras - Salade de pâtes au surimi* </p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Gratin de courge, carotte et P d T, Lardons de volaille* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Frisée* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Comté*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/fraise*</p>

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

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.