ROËZÉ SUR SARTHE

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

NOVEMBRE 2026

Menu...Haloween

lundi 2 nov	mardi 3 nov	jeudi 5 nov Menu végétarien	vendredi 6 nov
Velouté de potiron *	Tartine chaude mimolette *	Salade de chou rouge *	Céleri rave rémoulade *
Sauté de lapin au curry * Boulgour *	Filet de saumon grillé * Embeurrée de patate douce *	Parmentier aux légumineuses * Salade verte	Paupiette de veau sauce grand mère Haricots verts
Yaourt aux fruits	Salade de fruits « couleur » orange *	Crème à la vanille et speculos *	Emmental Compote pomme rhubarbe *

lundi 9 nov	mardi 10 nov	jeudi 12 nov	vendredi 13 nov Menu végétarien
Betterave vinaigrette et pomme granny *	Rillettes de poule	Velouté dubarry *	Salade de pates aux petits légumes *
Chipolatas grillées * Petits pois carottes *	Filet de poisson frais au citron* Pommes de terre persillées *	Blanquette de dinde * Trio de céréales *	Quiche fonds d'artichauts bleu d'Auvergne * Salade verte
Semoule au lait *	Verre de lait Crumble aux pommes *	Liégeois chocolat Biscuit sec *	Brie Fruit frais de saison

lundi 16 nov Menu végétarien	mardi 17 nov	jeudi 19 nov	vendredi 20 nov
Carottes rapées vinaigrette*	Salade d'endives au comté *	Salade piémontaise *	Velouté de légumes *
Curry de haricots rouges * Riz pilaf *	Emincé de poulet à la moutarde * Frites *	Filet de poisson frais sauce normande * Brocolis persillés*	Roti de porc au jus * Flageolets *
Pont lévèque Fruit frais de saison	Compote pomme pruneaux *	Faisselle au coulis de fruits frais	Tartelette poires amandine *

lundi 23 nov	mardi 24 nov Menu végétarien	jeudi 26 nov	vendredi 27 nov
Velouté crécy *	Oeufs durs tartare *	Tartine chaude chèvre et miel *	Terrine de lapin
Croziflette * Salade verte	Nouilles chinoises aux légumes *	Sauté de boeuf bourguignonne * Jardinière de légumes *	Filet de poisson frais à la ciboulette* Blé tomaté*
Banane au chocolat *	Petit moulé Fruit frais de saison	Crème au praliné *	Fromage blanc aux fruits frais *

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur : Produits LABEL ROUGE Produits AOP / AOC Produits BIO * Fait Maison

ROËZÉ SUR SARTHE

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

DECEMBRE 2026

lundi 30 nov	mardi 1 déc	jeudi 3 déc Menu végétarien	vendredi 4 déc Repas....Thème ALSACE
Velouté de légumes *	Lentilles vinaigrette*	Cake au fromage*	Salade de chou blanc*
Filet de poulet au thym * Petit épeautre *	Filet de poisson frais meunière* Gratin de pommes de terre et cotes de blettes*	Risotto aux fèves et légumes verts*	Gratin de spätzles champignons et lardons*
Camembert Fruit frais de saison	Petits suisse aux fruits	Pomme cuite au miel*	Munster Fromage blanc coulis de mirabelles*
lundi 7 déc	**mardi 8 déc**	**jeudi 10 déc**	**vendredi 11 déc Menu végétarien**
Radis noir rémoulade*	Velouté de champignons*	Rillettes de lapin	Salade de pois chiches*
Rougail saucisse* Riz créole*	Aiguillettes de canard au poivre* Carottes persillées*	Filet de poisson frais pané* Gratin de chou fleur*	Pates à la napolitaine* Fondue de poireaux*
Yaourt aux fruits	Pain perdu*	Fruit frais de saison	Cantal Ananas roti au caramel*
		REPAS DE Noël	
lundi 14 déc Menu végétarien	**mardi 15 déc**	**jeudi 17 déc**	**vendredi 18 déc**
Velouté aux pois cassés*	Paté de campagne	Blinis au saumon fumé et crème à l'aneth*	Taboulé aux petits légumes d'hiver*
Croque aux 3 fromages * Salade verte	Fricassée de calamar armoricaine* Polenta au parmesan frie*	Boulettes de bœuf sauce forestière* Écrasé de pommes de terre*	Chipolatas de lapin* Haricots verts*
Compote pomme poire*	Salade de fruits frais*	Clémentine Mousse aux 2 chocolats*	Boule de sorbet Biscuit sec*

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur : **Produits LABEL ROUGE** **Produits AOP / AOC** **Produits BIO** * **Fait Maison**