

## Menu du 03 au 07 novembre 2025

	lundi 3	mardi 4	jeudi 6	vendredi 7
Hors d'œuvre	Céleri vinaigrette	Betteraves échalotes	Carottes râpées vinaigrette	Salade haricots rouge et maïs
Plat protidique	Axoa à la chair à saucisse (sauce tomate oignons)	Parmentier de poisson 	Pilon de poulet rôti au jus	Omelette au fromage
Accompagnement	Pâtes	Salade verte vinaigrette	Gratin de brocolis	Boulgour
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille du chef	Riz au lait	Fruit de saison

**Légende :**



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

*Bon Appétit !*

*Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.*

## Menu du 10 au 14 novembre 2025

	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Hors d'œuvre	Salade de chou rouge à la vinaigrette	Férié	Céléri rémoulade	Velouté de butternut
Plat protidique	Lamelles d'encornet à l'espagnole		Tortellinis ricotta épinards	Hachis parmentier
Accompagnement	Riz		Salade verte vinaigrette	Carottes braisées
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau du chef aux smarties

**Légende :**



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

*Bon Appétit !*

*Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.*

## Menu du 17 au 21 novembre 2025

	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	Coleslaw	Potage de légumes	Rillettes de poisson et toasts	Radis râpé à la vinaigrette
Plat protidique	Sauté de dinde au jus	Omelette roulée au fromage	Sauté de boeuf à la Dijonnaise	Filet de poisson meunière 
Accompagnement	Riz	Pommes de terre rôties	Haricots verts	Écrasé de courge
Dessert	Yaourt aromatisé	Compote du chef	Semoule au lait	Fruit de saison

### Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

# Restaurant scolaire de Saint Malo du Bois

Menu du 24 au 28 novembre 2025

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Oeufs durs mayonnaise	Endives vinaigrette	Panais râpé vinaigrette
Plat protidique	Jambon grillé et ketchup du chef	Riz à la carotte et parmesan façon risotto	Bolognaise	Filet de poisson sauce paprika acidulé
Accompagnement	Pommes de terre rissolées	/	Pâtes	Petits pois
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Cookie du chef

**Légende :**



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

*Bon Appétit !*

*Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.*

## Menu du 01 au 05 décembre 2025

	lundi 1	mardi 2	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	Radis beurre	Bouillon de légumes et vermicelles	Salade de pépinettes	Chou blanc vinaigrette
Plat protidique	Pâtes sauce fromagère	Boulettes au boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce thym et citron	Gratin de pommes de terre façon Tartiflette
Accompagnement	Salade verte vinaigrette	Carottes braisées	Haricots beurre persillés	Salade verte vinaigrette
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Banane à la crème anglaise et caramel	Fruit de saison

### Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

	lundi 8	mardi 9	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	Poatge de légumes	Pâté de campagne	Carottes râpées vinaigrette	Endives au gouda
Plat protidique	Émincé de porc aux oignons	Croque du chef au fromage	Filet de poisson lab (  sauce oseille	Chili con carne
Accompagnement	Moquette de Vendée Label Rouge 	Salade verte vinaigrette	Petits pois	Riz
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Tarte aux pommes du chef	Fruit de saison

### Légende :



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

Bon Appétit !

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

# Restaurant scolaire de Saint Malo du Bois

## Menu du 15 au 19 décembre 2025

Menu de Noel

	lundi 15	mardi 16	jeudi 18	vendredi 19
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Chou chinois et pomme de terre vinaigrette	Coleslaw	Taboulé d'hiver (semoule raisins secs, échalotes, herbes)
Plat protidique	Pasta party sauce petits pois et mozzarella	Filet de poisson lab  sauce tomate	Escalope de dinde panée du chef au paprika et sauce cajun	Sauté de poulet sauce tandori
Accompagnement	Salade verte vinaigrette	Fondue de poireaux et pommes de terre	Pomme Pin	Duo brocoli et chou fleur gratiné
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert du chef à la vanille	Clémentine	Yaourt sucré

**Légende :**



Produit Bio



Produit Labellisé



Produit Local

*Bon Appétit !*

*Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.*