

Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025



RESTAURATION SCOLAIRE ET PÉRISCOLAIRE DE LA VILLE D'ESCAUDŒUVRES



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produits
Biologique



Produits
Labelisés

	Du 3 au 7 Novembre	Du 10 au 14 Novembre	Du 17 au 21 Novembre	Du 24 au 28 Novembre	Du 1er au 5 Décembre	Du 8 au 12 Décembre	Du 15 au 19 Décembre
LUNDI	Betteraves rouges Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Biscuit Compote	Bouillon de légumes + vermicelles Donut de poulet au fromage Riz Sauce dijonnaise Biscuit Fruit de saison	Céleri rémoulade Croque veggie à la tomate Riz Sauce curry Fromage Liégeois vanille	Potage à la tomate Saucisse (P) Lentilles Pommes de terre Fromage Mousse au chocolat	Potage d'antan Poisson à l'oseille (MSC) Riz Sauce Fruit de saison Fromage blanc nature sucré	Charcuterie Goulash Pommes sautées Salade Camembert Fruit de saison	Macédoine Gratin de poisson à la tomate (MSC) Boulgour Sauce Biscuit Liégeois chocolat
MARDI	Potage au potiron Waterzoi de poisson (MSC) Riz Sauce Fruit de saison Mousse au chocolat	 11 Novembre ARMISTICE 1918	Salade de pâtes Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison	Menu des îles Achard de légumes au curcuma Colombo de poulet Riz Sauce Fromage Flan coco	Salade florida Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Carottes râpées Chili sin carne Riz Sauce Fruit de saison Yaourt aromatisé	Salade de pâtes Chipolatas (P) Pommes de terre Gratin de brocolis Carré président Fruit de saison
MERCREDI	Céleri rémoulade Escalope de poulet au paprika Pommes de terre Petit pois Biscuit Fromage blanc nature sucré	Salade de maïs Pépites de poisson (MSC) Boulgour Etuve de carottes Sauce citron Mimolette Salade de fruits	Betteraves rouges Boulettes à l'orientale Purée Sauce Biscuit Crème dessert caramel	Macédoine Poisson pané (MSC) Farfalles Sauce aux petits légumes Emmental râpé Biscuit Yaourt nature sucré	Radis + beurre Emincé de poulet tandoori Pommes de terre Haricots verts Edam Beignet aux pommes	Cœuf mayonnaise Hachis parmentier Salade Chanteneige Fruit de saison	Salade méléée Bœuf marenge Riz Sauce Biscuit Flan vanille
JEUDI	Salade esaü Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Macédoine Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Biscuit Yaourt nature sucré	Potage cultivateur Gratin de pâtes au poulet Fruit de saison Brassé aux fruits	Taboulé Tomate farcie végétale Purée Sauce Vache picon Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Nappé caramel	Potage du barry Colin meunière (MSC) Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Fromage Yop à la fraise	Potage crécy Nuggets végétaux Tortis Sauce moutarde Emmental râpé Fruit de saison Yaourt brassé aux fruits
VENDDREDI	Carottes râpées Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Fromage Yaourt aromatisé	Salade méléée Sauté de porc (P) Pommes de terre Choux de Bruxelles Fromage frais Eclair au chocolat	Coleslaw Bœuf aux oignons Pommes croquettes Salade Biscuit Île flottante	Betteraves rouges Lasagnes Salade Fruit de saison Crème dessert vanille	Thon mayonnaise Rôti de porc sauce charcutière (P) Boulgour Ratatouille Mimolette St Nicolas Fruit de saison	Salade d'endives Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Biscuit Compote	Menu de Noël Emietté de poisson au citron (MSC) Sauté de chapon aux cranberries Pommes pins Haricots verts Sauce Fromage Bûche de Noël

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements