

Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA NEUVILLE

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



LABELLISE



REGIONAL

IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

3-nov.	4-nov.	6-nov.	7-nov.
Repas Végétarien			Repas Végétarien
Velouté de carottes Bio	Saucisse de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : beignets de calamars)	Taboulé (semoule Bio)	Céleri râpé Bio rémoulade
Bolognaise de lentilles Bio		Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : filet de lieu (MSC))	Tarte pommes de terre , oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio)
Coquillettes Bio	Boulghour Bio	Petits pois-carottes Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
& emmental Bio râpé	Brocolis Bio à la béchamel		
	Vache qui rit Bio	Compote fraîche pomme Bio du chef	Mousse au chocolat du chef
Orange Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)		
10-nov.	11-nov.	13-nov.	14-nov.
	Férié	Soupe de pois cassés Bio	Repas Végétarien
Filet de colin (MSC) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)		Blanquette de volaille (s/viande : blanquette de lieu (MSC))	Pizza au fromage (emmental Bio)
Cœur de blé Bio		Riz Bio	Omelette Bio fraîche du chef
Epinards Bio béchamel		Carottes Bio	Purée de pommes de terre et de potimarron au lait Bio
Mimolette Bio		Gâteau au yaourt Bio du chef (lait œuf et farine Bio)	Banane Bio
Fromage blanc Bio et confiture			
17-nov.	18-nov.	20-nov.	21-nov.
Repas Végétarien			Repas Allemand
Œuf dur Bio mayonnaise	Emincé de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : filet de colin (MSC))	Velouté de légumes Bio	Salade Krautsalat (salade de chou blanc Bio vinaigrette au cumin)
Gratin de pommes de terre Dauphinois	Cœur de blé Bio	Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes Bio du chef)	Currywurst (saucisse sauce tomate au curry) (s/viande : galette végétarienne Bio du chef)
Haricots verts Bio	Chou fleur Bio béchamel	Salade verte Bio et vinaigrette	Potatoes 
	Tomette Bio locale		
Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Pomme	Kiwi Bio	Cheesecake du chef façon Käsekuchen
24-nov.	25-nov.	27-nov.	28-nov.
			Repas Végétarien
Carottes râpées Bio vinaigrette	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Crêpinette de porc Saveur en Or sauce brune (s/viande : omelette Bio du chef)	Velouté de potimarron Bio
Sauté de bœuf façon goulash (s/viande : boulettes végétariennes)	Emincé de poireaux béchamel	Lentille aux carottes Bio à la tomate	Parmentier à l' égrené végétal Bio
Fusillis Bio	Pommes de terre boulangères		Salade verte Bio et vinaigrette
	Gouda Bio	Chanteneige Bio	
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Ananas Bio	Tarte au chocolat du chef (œuf et lait Bio)	Orange Bio

1-déc.	2-déc.	4-déc.	5-déc.
			Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Filet de saumon (MSC) sauce nantua	Galette végétarienne Bio du chef
Aiguillettes de poulet façon Tajine (s/viande : filet de lieu (MSC))	Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)		Cœur de blé Bio
Semoule Bio aux petits légumes	Coquillettes Bio	Gratin dauphinois	Carottes Bio à la crème
	& sauce béchamel	Petits pois Bio	Saint Nectaire AOP
		Mimolette Bio	Crème à la vanille du chef (lait Bio)
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio et cassonade	Gâteau aux poires du chef (lait œuf farine Bio)	
8-déc.	9-déc.	11-déc.	12-déc.
		Repas Végétarien	
Soupe de légumes Bio		Macédoine de légumes (CE2) à la mayonnaise	Rôti de porc sauce à la Provençale (s/viande : boulettes végétariennes)
Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) (s/viande : chili sin carne)	Filet de colin (MSC) sauce aurore	Fusillis Bio sauce aux 3 fromages	Boulghour Bio
Riz Bio	Chou fleur Bio à la béchamel		Epinards Bio béchamel
	Pommes de terre boulangères		Edam Bio
Kiwi Bio	Camembert Bio	Compote pomme banane Bio fraîche du chef	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
	Poire		
15-déc.	16-déc.	18-déc.	19-déc.
Repas Végétarien		Repas de Noël	
Pizza au fromage (dont emmental Bio)		Tartinade de thon au fromage ail et fines herbes & biscotte	Velouté de butternut Bio
Curry de carottes et de pois chiches Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Emincé de filet de poulet sauce aux marrons et pain d'épices (s/viande : filet de merlu (MSC))	Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : carbonara de saumon)
	Purée de pommes de terre (lait Bio)	Pommes Duchesse 	& emmental Bio râpé
Semoule Bio	Brocolis Bio	Haricots verts Bio	
	Vache qui rit Bio		
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Bûche de Noël du chef : crêpe roulée chocolat/poire	Banane Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements