# RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

# Menu Novembre 2026



| Lundi 2 Novembre | | mardi 3 novembre | | jeudi 5 novembre | | vendredi 6 novembre | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salade de betteraves bio | 10 | Salade choux rouge, croûtons | 1,10 | Salade d'endives,Oeuf | 3,10 | Friand au fromage | 1,3,7 |
| Steak haché VBF | | Saumon msc | 4,7 | Raviolis aux fromages | 1,3,7 | Blanquette de dinde | 7 |
| Haricots verts bio | 7 | sauce citron | 7 | sauce tomate | | Carottes vichy bio | 7 |
| | | Ebly | | Panna cotta et son coulis (dessert pour les 2 écoles élémentaires) | 7 | | |
| Fromage | 7 | Fromage | 7 | | | Fromage | 7 |
| Donuts | 1,3,7 | Liégeois aux fruits | 7 | Animation Fontaine à chocolat - Kiwi/Banane/Pomme (Maternelle) | 7 | Fruit | |

| lundi 9 novembre | | mardi 10 novembre | | jeudi 12 novembre | | vendredi 13 novembre | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carottes râpées bio | 10 | Oeuf dur,mayo | 3,10 | Velouté de Butternut bio | 7 | Pâté de foie/salade verte bio | |
| Saucisse de Francfort | | Pépite de blé panée | 1,3 | Tartiflette | 7 | Pavé de colin msc jardinière | 4,7 |
| Lentilles bio | | Petits pois ,carottes bio | 7 | (lardons de volaille) | | Poêlée de légumes | 7 |
| Fromage | 7 | Fromage | 7 | Yaourt bio | 7 | Fromage | 7 |
| Fruit bio | | Génoise maison confiture | 1,3 | Fruit | | Fruit | |

| lundi 16 novembre | | mardi 17 novembre | | jeudi 19 novembre | | vendredi 20 novembre | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Taboulé | 1,10 | Crêpe au fromage | 1,3,7 | Céleri rémoulade | 9,10 | Carottes râpées bio | 10 |
| Fricadelle de bœuf | 1,3 | Roulé végétal(blé et pois) | 1 | Emincé de poulet | 7 | Poisson msc à la crème | 4,7 |
| Haricots verts, flageolets | 7 | Gratin de brocolis bio | 7 | à la crème de tomate | | Poêlée de quinoa aux légumes | 7 |
| Fromage | 7 | Petit suisse sucré | 7 | Riz bio | 7 | Fromage | 7 |
| Salade de fruits frais | | Rocher noix de coco maison | 1,3 | Fromage | 7 | Fruit bio | |
| | | | | Fruit | | | |

| lundi 23 novembre | | mardi 24 novembre | | jeudi 26 novembre | | vendredi 27 novembre | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salade Piémontaise | 4,7 | Salade d'endives | 10 | Velouté de lentilles corail, | 7 | Choux blanc râpé | 10 |
| Paupiette de volaille | 1,6 | Mijoté de bœuf | | carottes et kiri | | Fish&chips de colin msc | 1,3,4 |
| Trio de légumes bio | 7 | Pâtes bio | 1,7 | Flan aux légumes bio | 1,3,7 | Frites | |
| Fromage | 7 | Fromage | 7 | Salade verte bio | 10 | Fromage | 7 |
| Fruit | | Crème dessert | 7 | Fromage | 7 | Compote bio | |
| | | | | Banane bio | | | |

*Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités et de l'approvisionnement.*

| | | |
|---|---|---|
| Circuit court : | Viande de Volailles : Ets Lemoine Bellegarde<br>Légumes : Le Jardin des Sablons (Nesploy) | Préparation faite maison |
| HVE : Haute valeur environnementale | CE2 : Certification environnementale niveau 2 | * IGP : Indication Géographique protégée |
| Origine des viandes : France<br>Pains : Boulangeries de Bellegarde | Indication des principaux allergènes : | gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14 |