



# RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

## Menu - Novembre 2025



lundi 3 novembre		mardi 4 novembre		jeudi 6 novembre		vendredi 7 novembre	
Salade betteraves bio	10	Friand au fromage	1,7	Soupe de <b>Potimarron Bio</b>	7	Oeuf dur mayonnaise	3,10
Steak haché		Galette de blé, épinards, emmental	1,3,7	Tartiflette	7	Filet de poisson msc sauce citron	4,7
Coquillettes Bio	1,7	Carottes bio à la crème	7	Compote Bio		Haricots verts Bio	7
Eclair à la vanille	1,3,7	Fromage	7			Fromage	7
		Fruit bio				Fruit	
lundi 10 novembre		mardi 11 novembre		jeudi 13 novembre		vendredi 14 novembre	
Salade d'endives/œufs	3,10	FÉRIÉ		Taboulé	1,10	Carottes râpées Bio	10
Jambon à la crème	7			Emincé de volaille sauce tomate	7	Boeuf aux oignons	1,7
Frites				Poêlée de légumes Bio	7	Riz Bio	7
Crème dessert	7			Fromage	7	Fromage	7
		Fruit Bio		Fruit Bio		Fruit	
lundi 17 novembre		mardi 18 novembre		jeudi 20 novembre		vendredi 21 novembre	
Crêpe au fromage	1,3,7	Velouté de <b>patates douces Bio</b> /vache qui rit	7	Céleri Bio rémoulade	10	Salade composée	7,10
Filet de colin pané msc	1,4	Raviolis aux fromages Bio	1,3,7	<b>Saucisse de volaille</b>		(betteraves bio, lentilles bio, fêta)	
Petits pois Bio	7	Yaourt sucré Bio	7	Purée de carottes Bio	7	Rôti de porc IGP	
Fromage	7	Gâteau maison	1,3,7	Fromage	7	Lentilles	
Fruit				Fruit Bio		Compote	
lundi 24 novembre		mardi 25 novembre		jeudi 27 novembre		vendredi 28 novembre	
Rillettes/cornichons		Cake aux légumes bio maison	1,3,7	Salade de pâtes bio,	1,10	Macédoine en salade	9,10
Boulette de veau à la tomate	1,7	Gratin de P.terre et choux fleurs Bio	7	dés de volaille, maïs			Filet de poisson msc au curry
Haricots beurre Bio	7	Fromage	7	<b>Cordon bleu</b>	1,7	Semoule Bio	1
Fromage	7	Fruit bio		Trio de légumes Bio	7	Fromage	7
Fruit				Yaourt Bio	7	Fruit Bio	

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

<b>Circuit court :</b>	Viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde Légumes : Le jardin des Sablons - Nesploy	* IGP : Indication Géographique protégée	Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale	CE2 : Certification environnementale niveau 2		
Origine des viandes : France	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	
Pains : Boulangeries de Bellegarde			

