












MENU SCOLAIRE MAUREGARD

SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Potage 7 légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Croc 'Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Nuggets de poisson</p> | <p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p><u>Boursin ail et fines herbes</u> </p> <p>Flan vanille</p> <p>S/V : Maïs au thon</p> | <p>Pâté de tête*</p> <p>Sauté de poulet façon thai</p> <p>Ebly au beurre </p> <p><u>Yaourt à boire</u></p> <p>Marbré au chocolat </p> <p>S/V : Salade domino / Omelette</p> | <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Parmentier végétarien (pc) </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Croisillon aux pommes</p>  | <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de poulet pané</p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson pané</p> |

 Plât Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plât Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/V : Sans viande S/P : Sans porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plât contenant du porc

MENU SCOLAIRE MAUREGARD



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc au miel* </p> <p>Coquillettes</p> <p>Carré de l'Est </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Falafel à la tomate</p> | <p></p> | <p>Quiche lorraine*</p> <p>Steak haché ketchup </p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Steak haché au thon</p> | <p>Concombre bulgare </p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat </p> | <p>Salami*</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Buchette</p> <p>Flan chocolat</p> <p>S/V : Crêpe au fromage</p> |

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux Armor

Plat Végétarien

AB

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE MAUREGARD

SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------------|
| Pâté en croûte* | Endives aux poires | Salade de riz niçois | Carottes râpées | Œuf dur mayonnaise |
| Nuggets de poulet | Filet de lieu beurre blanc | Cassoulet (PC)* | Tomate farcie veggie | Boulettes d'agneau au curry |
| Gratin de courgettes | Semoule | Brie | Riz | Jeunes carottes caramélisées |
| Yaourt aromatisé | Choucroute | Fruit de saison | Yaourt aux fruits mixés | Fromage frais sucré |
| Madeleine | Crème dessert pralinée | S/V : Poisson en sauce | Brownies | Banane |
| S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson | | | | S/V: Croustillant au fromage |

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V : Sans viande S/P : Sans porc

U/V : Végétarien



- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE MAUREGARD

SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Potage </p> <p>Sauté de veau façon blanquette</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p> | <p>Pâté forestier*</p> <p>Aiguillettes de colin aux céréales </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>S/V: Tarte au fromage</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas aux herbes* </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Maroilles </p> <p>Panacotta coulis de fruits </p> <p>S/V: Poisson en sauce</p> | <p>Salade laitue </p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Edam</p> <p>Pastel De Nata </p> | <p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière</p> |

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

 Vg : Végétarien
 S/P: Sans porc