MAIRIE DE SAINT MEDARD D'EYRANS

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 2 au 27 novembre 2026

	Du 2 au 6 novembre	qualité	Du 9 au 13 novembre	qualité	Du 16 au 20 novembre	qualité	Du 23 au 27 novembre	qualité
LUNDI	Potage de légumes Coquillettes Sauce Carbonara **Compote de pommes**		**Repas végétarien** Carottes râpées Quiche aux poireaux Batavia Crème au chocolat		**Betteraves aux pommes** Dinde à l'Indienne Ecrasé de patates douces Flan caramel		**Repas végétarien** Œuf dur mayonnaise Pizza Mexicaine Salade verte Yaourt au sucre de canne	
Gouter	*Pain + fromage*		*Barre Bretonne + fruit*		*Compote + Brioche*		*Pain + chocolat*	
MARDI	Poulet rôti Carottes à la crème Emmental Gaufre de Bruxelles		Longe de porc Haricots-blancs à la tomate Tome **Pommes Golden**		**Repas végétarien** Potage aux pois-cassés Risotto parmesan-légumes *(fèves, carottes, maïs)* Fruit frais de saison		Hampe de bœuf Pommes sautées Camembert Fruit frais de saison	
Gouter	*Compote + sablé de Retz*		*Pain + chocolat*		*Pain + fromage*		*Céréales + lait*	
MERCREDI	Pizza margherita Bœuf Goulasch Haricots-plats Fruit frais de saison		11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918		Salade coleslaw Poulet aux épices Petit-pois au lait de coco **Crumble aux pommes**		Taboulé d'automne Chipolatas **Céleri braisé aux pommes** Fromage blanc confiture	
Gouter	*Céréales + lait*				*Croissant + lait*		*Pain + pâte à tartiner*	
JEUDI	**Repas végétarien** Riz pilaf Cari de lentilles corail Petit-suisse Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Calamar à la Romaine Gratin de chou-fleur Fromage blanc		**Le Bistrot** Grand BISTRO RESTAURANT		Parmentier de poisson Aux potirons Emmental Fruit frais de saison	
Gouter	*Brioche + confiture*		*Pain + pâte à tartiner*		*Fruit + moelleux chocolat*		*Flan vanille + Brioche*	
VENDREDI	Soupe Alphabet Poisson du jour sauce curry Brocolis & pommes de terre Yaourt à la fraise		**Tajine de bœuf aux pommes** Semoule Mimolette Fruit frais de saison		Blanquette de poisson Blé Petit-suisse Fruit frais de saison		Porc aux pruneaux Pâtes Gouda Salade de fruits exotiques	
Gouter	*Pain + pâte à tartiner*		*Cake marbré + yaourt nature*		*Pain + confiture*		*Barre Bretonne + yaourt aromatisé*	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits: IGP, AOP, MSC, FAIT MAISON, LABEL ROUGE, FRAIS, Bleu Blanc Coeur, BIO, HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

La pomme