

# Novembre 2025

[Restauscolaire.saintbranchs@gmail.com](mailto:Restauscolaire.saintbranchs@gmail.com)

Lundi 03 Novembre	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07	Informations
Œuf Mayonnaise	Carottes Râpées	Salade Alsacienne	Nems	
Bolognaise Végétarienne	Bœuf Sauce Piquante Haricots Verts	Cœur de Merlu Dieppoise Brocolis en persillade	Emincé de Porc Caramel Riz	Salade Paysanne : Endives/Lardons/Œuf dur/Vinaigre de Cidre Salade Alsacienne : Pomme de Terre /Knacky/Vinaigrette Miel Salade Coleslaw : Choux Blanc/Carottes/Mayonnaise/Crème Epaisse Salade Brésilienne : Salade Verte/Mais/Cœur de Palmier
Comté	Vache Qui Rit	Camembert	Emmental	
Banane	Tarte Citron	Clémentines	Salade de Fruits	
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14	<p><b>Valorisant Egalim</b>  <b>(AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE)</b>  <b>Bleu Blanc Cœur)</b></p> <p><b>Végétariens</b>  <b>Pêches Durable</b>  <b>Locaux</b>  <b>BIO</b></p>
Friands Fromage		Soupe Poireaux/Pdt	Betteraves à l'Echalotte	
Sauté de Dinde Moutarde		Gourmet de Colin Blé à la Tomate	Potée Auvergnate Aux Saucisses	
Petits Pois		Montcadi	Tartare	
Poire		Compote	Fromage Blanc	
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21	<p><b>N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.</b></p> <p><b>Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.</b></p>
Soupe de Potimarron	Rillette Sardines en Tartines	Salade Coleslaw	Salade Paysanne	
Veau Marengo	Sauté de poulet Chasseur	Parmentier de Lentilles	Boulettes de Bœuf BBQ	
Pates 3 Couleurs	Haricots Beurre	Brie	Frites	
Tomme Noir	Mimolette	Yaourt Fruits	Edam	
Pomme	Kiwi		Orange	
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28	
Pâté de Campagne	Râpé de Radis Noir au Miel	Salade Brésilienne	Soupe de Carottes	
Dos de Cabillaud Citronné	Sol y laisse de Dinde Normand	Croiflette	Paupiette Veau Champignons	
Choux Fleurs en gratin	Pommes de Terre Vapeur	Yaourt Nature	Semoule	
Kiri	Saint Nectaire	Pate de Fruits	Emmental	
Riz au Lait	Poire		Clémentines	