RESTAURANT SCOLAIRE

SAINT-AUBIN DES CHATEAUX RUFFIGNE



MENUS

Du 02 novembre au 27 novembre 2026

LUNDI 02 NOVEMBRE
Taboulé
Pané du fromager
Haricots verts
Yaourt

MARDI 03 NOVEMBRE
Carotte râpée
Tartiflette
Salade verte
Pomme

JEUDI 05 NOVEMBRE
Potage de saison
Jambon fumé sauce poivre
Purée de potimarron
Crème dessert vanille

VENDREDI 06 NOVEMBRE
Salade de choux
Poisson du jour
Sauce aux herbes et citron
Riz
Tarte poire chocolat

LUNDI 09 NOVEMBRE
Céleri rémoulade
Rôti de dinde
Petits-pois carottes
Yaourt aux fruits

MARDI 10 NOVEMBRE
Colombo de poulet aux légumes d'automne
Fromage
Crumble aux pommes

JEUDI 12 NOVEMBRE
Betterave vinaigrette
Croque végé
Salade verte
Clémentine

VENDREDI 13 NOVEMBRE
Velouté de légumes
au lait de coco
Pavé de poisson napolitain
Pomme de terre - brocolis
Petits suisses

LUNDI 16 NOVEMBRE
Viande à kebab sauce blanche
Frites - Salade
Fromage
Compote

MARDI 17 NOVEMBRE
Salade Marco Polo
Pilons de poulet rôtis
Haricots verts
Crème chocolat coco

JEUDI 19 NOVEMBRE
Escalope de dinde
à la normande
Coquillettes
Fromage
Poire

VENDREDI 20 NOVEMBRE
Omelette au Comté
Pommes rissolées - Salade verte
Cake marbré
Crème anglaise

LUNDI 23 NOVEMBRE
Jambalaya au poulet
et chorizo
Fromage
Kiwi

MARDI 24 NOVEMBRE
Rillettes de thon
Émincé de poulet au curry
Carotte braisées
Crème brûlée

JEUDI 26 NOVEMBRE
Potage de saison
Hachis parmentier
Salade verte
Yaourt nature

VENDREDI 27 NOVEMBRE
Bruschetta 3 fromages
Salade verte
Compote
Mini - cookie

Toutes les viandes sont d'origine française

Le pain vient du boulanger local

Lors des plats contenant du porc, une alternative est toujours proposé

Les repas peuvent être modifiés en raison des approvisionnements

Les plats sont réalisés sur place en intégrant des produits frais, bio et de qualité en fonction des approvisionnements

Repas végétarien

Auteur: Céline .B
(restauration scolaire
St Aubin des ctx)
Date : 26 octobre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE

SAINT-AUBIN DES CHATEAUX RUFFIGNE



MENUS

Du 30 novembre au 18 décembre 2026

LUNDI 30 NOVEMBRE
Rougail saucisses
Boulgour
Fromage
Clémentine

MARDI 01 DECEMBRE
Betterave-thon
Pot au feu
Légumes
Mousse au chocolat

JEUDI 03 DECEMBRE
Potage de saison
Nuggets végé
Gratin dauphinois - Salade
Petits suisses

VENDREDI 04 DECEMBRE
Rillettes de porc
Poisson sauce oseille
Fondue de légumes
Rose des sables

LUNDI 07 DECEMBRE
Blanquette de dinde
Riz - carotte - champignons
Fromage
Poire

MARDI 08 DECEMBRE
Salade verte composée
Saucisse aux
choux - pomme vapeur
Riz au lait

JEUDI 10 DECEMBRE
Carotte râpée à l'orange
Quiche chèvre épinard
Salade verte
Donuts

VENDREDI 11 DECEMBRE
Mini tartine savoyarde
Poisson pané
Ratatouille
Crème dessert

LUNDI 14 DECEMBRE
Penne à la
bolognaise
Emmental râpé
Pomme

MARDI 15 DECEMBRE
Potage de saison
Sauté de porc façon grand-mère
Pdt- champignons-carotte-navets
Banane

JEUDI 17 DECEMBRE
Oeufs durs mayonnaise
Tarte fine butternut
au chèvre et miel
Salade verte
Fromage blanc

VENDREDI 18 DECEMBRE
"Apéro" de Noël
Médaillon de dinde farcie
Potatoes pop
Bûche gourmande



L'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes !

Toutes les viandes sont d'origine française

Le pain vient du boulanger local

Lors des plats contenant du porc, une alternative est toujours proposé

Les repas peuvent être modifiés en raison des approvisionnements

Les plats sont réalisés sur place en intégrant des produits frais, bio et de qualité en fonction des approvisionnements

Repas végétarien

Auteur : Céline .B
(restauration scolaire
St Aubin des ctx)
Date : 26 octobre 2026