Menu RESTAURANT SCOLAIRE

NOVEMBRE 2026

Du 2 au 6 novembre

Lundi
Tarte fromage
Poisson meunière / Épinards
Fromage / Compote

Mardi
Salade
Palette à la diable / Lentilles
Fromage / Fruit

Mercredi
Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi
Carottes râpées
Poulet corn flakes / Haricots vert
Fromage / Crumble aux pommes

Vendredi V
Tomate
Ravioles aux 5 fromages sauce champignons
Yaourt / Fruit

Du 9 au 13 novembre

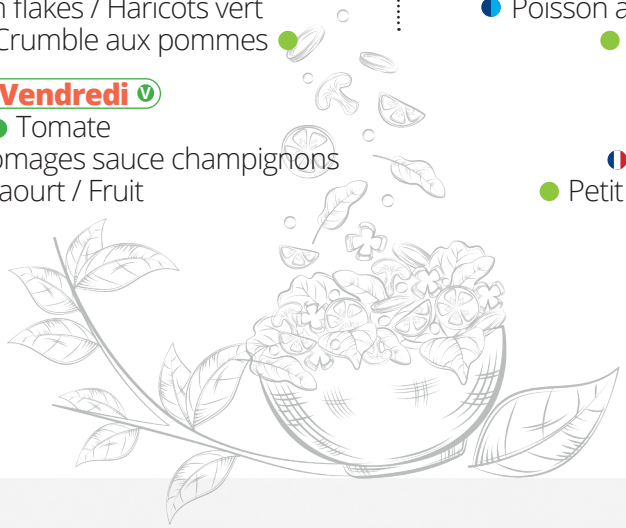
Lundi V
Friand au fromage
Omelette / Ratatouille
Fromage / Fruit

Mardi
Taboulé
Cordon bleu / Poêlé de légumes
Fromage / Fruit

Mercredi
Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi
Betteraves, œuf, mâche
Poisson à la maraîchère / Purée
Yaourt / Fruit

Vendredi
Salade
Choucroute
Petit suisse / Compote



Cléry-saint-André

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Prochaine commission des menus :
Lundi 16 novembre 2026
16h au restaurant scolaire

Labels & Certifications

Bio
Produit à Haute valeur environnementale
Local
IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie
Produit issu de la pêche durable ou équivalent
Viande Française
Menu végétarien V

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

Menu RESTAURANT SCOLAIRE

NOVEMBRE 2026

Du 16 au 20 novembre

Lundi
Salade strasbourgeoise
Sauté de dinde aux épices / Petits pois carotte
Fromage / Fruit

Mardi
Tomate
Pâtes à la bolognaise
Fromage / Compote

Mercredi
Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi V
Nems aux légumes
Lentilles aux petits légumes et coriandre
Fromage blanc aux fruits / Brownies

Vendredi
Rosette de Lyon
Poisson à la napolitaine / Pâtes
Fromage / Fruit

Du 23 au 27 novembre

Lundi V
Concombre
Bouchée poireaux, lentilles et sarrasin
Carottes à la crème
Yaourt / Gâteau au fromage blanc

Mardi
Crème de champignons
Poisson pané / Riz
Fromage / Fruit

Mercredi
Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi
Chou, lardons, emmental
Viande kebab / Frites
Fromage / Compote

Vendredi
Œuf dur
Sauté de porc Dijonnais / Chou-fleur
Fromage / Fruit



Cléry-saint-André

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Prochaine commission des menus :
Lundi 16 novembre 2026
16h au restaurant scolaire

Labels & Certifications

Bio
Produit à Haute valeur environnementale
Local
IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie
Produit issu de la pêche durable ou équivalent
Viande Française
Menu végétarien V

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

mise à jour le 26/11/2019

P = Présence sûre

T = Trace

ENTRÉES	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Champignon à la crème			P				P			P				
Crème d'asperge	P		T				P		T	T				
crepe à l'emmental	P	T		T			P		T	T				
Cruditée										P				
Feuilleté fromage	P		T			T	P	T						
feuilletté poulet morilles	P	T	P	T		T	P		T	T				T
Friand fromage	P		T			T	P	T						
Maquereaux moutarde				P						P				
Œuf dur			P											
Paté de campagne	P		T			T	T	T		T				
Piémontaise		T	P	T			T		T	P				T
Quiche lorraine	P	T	P	T					T	T				T
riz à la niçoise				P						T				
Salade de lentilles		T	T	T			T			P				T
Salade de pate au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pate au saumon	P			P						P				
Soupe de légumes	T		T				P		T					
Taboulé	P													
Taboulé	P		T				T							
Velouté de légumes			T				P		P	T				

PLATS CHAUDS PAGE SUIVANTE

P = Présence sûre

T = Trace

PLATS CHAUDS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Aiguillette de poulet panée	P		T			T	T							
Beignet de poisson	P		P				P							P
Blanquette de la mer		P		P			P		T					
boul bœuf bio	P													
Boul'agneau	T		T			P	T							
Boul'agneau	T		T			P	T							
Brandade de morue		P		P			P		P					
Brochette de dinde mexicaine	T					T	T							
Cannelloni	P		P				P		P			P		
colin grillé sauge et tomate				P										
Cordon bleu	P						P							
Crepe jambon emmental	P	T	P	T			P	T	T	T	T			T
Crepe jambon emmental	P	T		T			P	T		T	T			T
Croquette de poisson	P													
Emincé de volailles kebab	P					T	P			T				
Escalope panée viennoise	P		P			T	P		T					
Escalope viennoise	P													
Hachi parmentier	P						P	P				P		
Hachi parmentier	P						P		P			P		
Lasagne	P	T	P	T	T	T	P	P	T	T	T		T	T
Lasagne de légumes	P	T		T		T	P	T	T	T	T			T
Lasagne ricotta epinard	P		P				P							
Merlu sauce vierge	T		T				T							
Normandin de veau	T		T			P	P							
Paella		P		P			P		P			P		P
Parmentier de canard	P		P				P		P					
Paupiette de poulet	T					T								
Pavé poisson napolitain/ italiano	P			P			P					P		
Pépite de hoki	P					T			T					T
Poisson à la Bearnaise	P													
Poisson à la provençale	P						P							
Poisson meunière	P		P				P							T
Poisson meunière	P		T				P							T
potato burger	P		P			P	P							
Purée							P							
Purée 4 légumes	T					T	P		T	T				
Raviolo 5 fromage	P		P			T	P							
Rissolette de veau	P		T			P	T							
Sauce Béarnaise	T	T	P	T		T	T		T			P		T
Sauce Hollandaise	T	T	P	P		P	P		T					T
Sauce poivre	P	T	T	T		T	P		T					T
Sauce viande	P	T	T	T		T	T		T					T
Sauce vin blanc	P	P	T	P			P		T					
Sauce vin blanc(poisson)	P		T	P			P		T					P
Tartiflette							P					P		
Tomate farcie	P					T								
Tout les emincé et sauté	P		T						P					
Toutes les omelettes			P				P							

DESSERTS PAGE SUIVANTE

P	= Présence sûre
T	= Trace

FROMAGE	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entremet							P							
Fromage							P							
Fromage blanc							P							
Yaourt							P							

DESSERTS	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Beignet	P		P		T	T	T	T						
Brownie	P		P			P	T	P						
Cake citron	P		P			T	T	T				T	T	
Chou à la crème	P		P				P	T						
Cookie	P		P			P	T	T						
Eclair	P		P			T	P							
Entremet							P							
Flan	P		P		T		P	T						
Gateau basque	P		P			T	P	T						
Gateau breton	P						P							
Gaufre	P		P			P								
Marbré chocolat	P		P					T						
Tarte chocolat	P		P			P	P	T						
Tarte pomme	P													
Tarte pomme normande	P		P				P							