

MENU du 03 au 07 NOVEMBRE 2025

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 03 NOVEMBRE 2025

Carottes à l'orange **ou** Céleri à l'indienne
Hachis parmentier
Flan chocolat

MARDI 04 NOVEMBRE 2025

Taboulé à la menthe **ou** Quinoa à l'emmental
Sauté de porc à l'ananas
Jardinière de légumes
Camembert
Fruit de saison

JEUDI 06 NOVEMBRE 2025

Menu végétarien

Endives aux noix **ou** Salade de mâche
Crousti fromage
Epinards à la crème
Morbier
Chausson aux pommes

VENDREDI 07 NOVEMBRE 2025

Terrine de lapin **ou** Jambon de pays
Haut de cuisse de poulet
Pennés semi-complètes **BIO**
Yaourt nature **ou** Fruit de saison

MENU du 10 au 14 NOVEMBRE 2025

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 10 NOVEMBRE 2025

Menu alsacien

Betteraves rouges ou asperges
Choucroute garnie
Munster
Salade de fruits

MARDI 11 NOVEMBRE 2025

Férié

JEUDI 13 NOVEMBRE 2025

Salade à la grecque ou salade niçoise
Filet de dinde à l'estragon
Frites
Fromage blanc nature ou aux fruits

VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025

Menu végétarien

Salade de pâtes ou salade de riz
Quenelle forestière
Duo de carottes
St Nectaire
Fruit de saison

MENU du 17 au 21 NOVEMBRE 2025

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 03 NOVEMBRE 2025

Pois chiches à l'orientale ou salade de maïs
Escalope viennoise
Brocolis
Comté
Fruit de saison

MARDI 18 NOVEMBRE 2025

Menu végétarien

Chou rouge aux pommes ou salade de mâche
Sauté de porc à l'ananas
Lasagnes de légumes maison
Flan au caramel BIO

JEUDI 20 NOVEMBRE 2025

Artichaut vinaigrette ou poireaux vinaigrette
Filet de poisson sauce diepoise (crevettes champignons)
Haricots verts
Forêt noire maison

VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025

Salade comtoise ou frisée aux croûtons
Blanquette de volaille
Riz pilaf
Fromage Bûche du Pilat
Fruit de saison

collège
Mozart



académie
Besançon



MENU du 24 au 28 NOVEMBRE 2025

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 24 NOVEMBRE 2025

Boulgour aux raisins **ou** lentilles corail
Dos de colin sauce hollandaise
Choux fleur persillé
Emmental
Fruit de saison

MARDI 25 NOVEMBRE 2025

Velouté de légumes
Emincé de bœuf
Cœur de blé
Chèvre
Ile flottante

JEUDI 27 NOVEMBRE 2025

Menu végétarien

Endives aux noix **ou** salade mêlée
Croziflette aux petits légumes
Brie
Liégeois au café **ou** au chocolat

VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025

Choux blanc aux lardons **ou** carottes au citron
Cordon bleu
Petits pois
St Nectaire
Fruit de saison



La Principale,
Sandrine BOETSCH



MENU du 1er au 5 DECEMBRE 2025

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 1^{ER} DECEMBRE 2025

Pamplemousse **ou** salade aux agrumes
Noix de jambon au thym
Pommes rissolées
Tome de Savoie
Compote pomme/fraise **ou** compote pomme/banane

MARDI 2 DECEMBRE 2025

Fait maison : Pizza ou tarte à l'oignon
Filet de poisson meunière
Poêlé de légumes
Tome blanche
Fruit de saison

JEUDI 4 DECEMBRE 2025

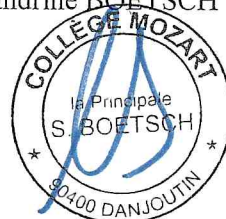
Consommé aux vermicelles
Bœuf à la Normande
Haricote plats/pommes de terre
Fait maison : Choux à la crème **ou** choux chantilly

VENDREDI 5 DECEMBRE 2025

Menu végétarien

Salade de pomme de terre **ou** salade de pâte
Crispi d'or au fromage
Ratatouille Niçoise
Fromage blanc au sucre ou fromage blanc aux fruits

La Principale,
Sandrine BOETSCH





MENU du 8 au 12 DECEMBRE 2025

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 8 DECEMBRE 2025

Menu Franc-Comtois

Salade au comté **ou** frisée aux lardons
Saucisse de Morteau
Lentilles à la Dijonnaise
Cancoillotte
Beignet aux pommes

MARDI 9 DECEMBRE 2025

Concombre ciboulette **ou** céleri rémoulade
Beignets de calamar
Coquillettes sauce tomate
Yaourt aux fruits

JEUDI 11 DECEMBRE 2025

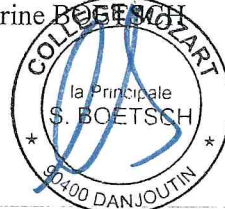
Menu végétarien

Fait maison : Velouté de légumes
Cassiolette aux champignons
Riz pilaf
Tome blanche
Fruit de saison

VENDREDI 12 DECEMBRE 2025

Pomme de terre sardine **ou** salade alsacienne
Escalope à la crème
Haricots verts
Kiri
Mousse au chocolat

La Principale,
Sandrine BOETSCH





MENU du 15 au 19 DECEMBRE 2025

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 15 DECEMBRE 2025

Menu Savoyard

Salade mée
Tartiflette
Crème Mont Blanc vanille

MARDI 16 DECEMBRE 2025

Menu végétarien

Frisée aux croutons **ou** mâche mimosa
Tortellini ricotta épinard sauce parmesan
Glace

JEUDI 18 DECEMBRE 2025

Repas de Noël

VENDREDI 19 DECEMBRE 2025

Feuilleté au Comté
Poisson pané citron
Printanière de légumes
Chèvre
Fruit de saison

La Principale,
Sandrine BOETSCH

