



Restaurant scolaire de Marans

MENUS DU 03 NOVEMBRE AU 28 NOVEMBRE 2025



lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	mercredi 5 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre
Betteraves, vinaigrette Cordon bleu de dinde Haricots verts BIO Compote de pommes	Repas Végétarien Macédoine mimosas Chili sin carne au pois BIO Riz IGP Gâteau choco coco		Bio Carottes râpées BIO Sauce carbonara Macaronis BIO Mimolette	Potage de légumes Paupiette au saumon Brocolis BIO poêlés Fruit de saison
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Chiffonnade de salade verte et croûtons, vinaigrette Boulettes à l'agneau à l'indienne Flageolets à l'ail Fromage blanc à la confiture de fraises	FERIE Armistice 1918		Repas Végétarien Velouté de potiron au curry Parmentier de lentilles à la tomate Salade verte, vinaigrette Emmental	Friand au fromage Pêche du jour MSC, sauce argumes Gratin d'épinards Fruit de saison
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Repas Végétarien Chour rouge aux pommes et raisins secs, vinaigrette Paella végétarienne aux pois chiches BIO Riz IGP Crème dessert vanille	Rosette Lyonnaise et cornichons Emincé de dinde thaï à l'oignon Haricots verts BIO Poires au sirop		Carottes râpées, vinaigrette Rôti de porc, Jus lié au thym et citron Rata de légumes hivernale du chef Brie	Potage de légumes Carbonara de saumon MSC Coquillettes BIO Fruit de saison
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Macédoine de légumes au fromage blanc au curry Sauté de dinde façon blanquette Riz IGP Fruit BIO de saison	Repas végétarien Potage crécy (carotte) Quiche au fromage du chef Salade verte, vinaigrette Crème dessert au chocolat du chef		Salade verte à l'emmental, vinaigrette Jambon braisé Frites fraîches Compote de pommes BIO	Salade de riz et maïs, vinaigrette Gratin de colin MSC à la normande Brocolis aux oignons Tomme noire
Bio				
Produit bio	Produit local	Repas Végétarien	Produit labellisé	Elaboré par le chef
Toutes nos viandes de boeuf, volaille et porc sont Origine France				

Agri Restauration, S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence : 3 rue des Cent Sapiens - 59650 Baud.



Restaurant scolaire de Marans

MENUS DU 01 DÉCEMBRE AU 26 DÉCEMBRE 2025



lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	mercredi 3 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 décembre
Bio Betteraves BIO, vinaigrette Tartiflette aux pommes de terre Salade verte, vinaigrette Fruit de saison BIO	Velouté de légumes verts Cordon bleu de dinde Purée de carottes BIO Mimolette		Repas Végétarien Céleri rave sauce rémoulade Bolognaise de pois BIO Riz pilaf au thym Ile flottante et crème anglaise	Salade de blé et maïs, vinaigrette Encornets à la basquaise Coquillettes BIO Fruit de saison
lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Repas Végétarien Potage de légumes Lasagnes végétales BIO, tomate et mozzarella Salade verte, vinaigrette Liégeois à la vanille	Poireaux rôtis façon gribiche Sauté de poulet au curry Frites fraîches Fruit de saison		Salade de haricots verts aux échalotes, vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles vertes BIO Roulé à la confiture	Pâté de campagne, cornichons Pêche du jour MSC, sauce tartare Boulgour BIO Salade de fruits de chef
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Crêpe au fromage Sauté de porc à la moutarde Purée de patates douces Fruit de saison BIO	Repas Végétarien Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym Salade verte, vinaigrette Yaourt local nature		Menu de NOEL Mousse de canard sur pain d'épices Suprême de poulet, sauce suprême Gratin dauphinois Bûche de Noël au chocolat du chef	Salade de riz, maïs et ciboulette Beignets de calamars Semoule BIO Fruit de saison
lundi 22 décembre	mardi 23 décembre	mercredi 24 décembre	jeudi 25 décembre	vendredi 26 décembre
Vacances Scolaires	Vacances Scolaires		Vacances Scolaires	Vacances Scolaires
Bio				
Produit bio	Produit local	Repas Végétarien	Produit labellisé	Elaboré par le chef
Toutes nos viandes de boeuf, volaille et porc sont Origine France				

Agri Restauration, S.A.S. au Capital de 10 000 000,00 € - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - Agence : 3 rue des Cent Sapiens - 59650 Baud.