

# Restaurant scolaire ÉCOLE LE VEY (CAIRON)

Du 02/11/2026 au 06/11/2026

## Menu

Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette

CC bolognaise de lentilles bio

**Fusilli Bio**

**Emmental Bio** râpé

Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons

Mardi

Emincé de cuisse de poulet

/Nuggets végétarien de blé

Jardinière de légumes

**Gouda Bio**

**Banane Bio**

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette

Hachis parmentier de boeuf

/Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate

**Camembert Bio**

Clémentine

Vendredi

Poisson blanc meunière MSC

/Pané fromager

Brocolis béchamel

Verre de **lait Bio**

Gâteau du chef au chocolat

api

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

# Restaurant scolaire ÉCOLE LE VEY (CAIRON)

Du 09/11/2026 au 13/11/2026

## Menu

Lundi

Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - , chou blanc - Sauce façon remoulade  
Cassoulet   
/Haricots blanc à la tomate - Saucisse végétale (façon chipo)  
Saint Paulin de l'Abbaye Sainte Mère  
**Pomme Bio** 

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)   
Cordon bleu de dinde FR   
/Batonnet pané de mozzarella  
Haricots verts Bio   
Smoothie pomme vanille

Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   - , cornichons  
/Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
Dos de colin d'Alaska MSC  - Crumble de pesto rosso  
/Quenelle nature - Sauce tomate  
**Carottes** persillées   
Mousse au chocolat au lait  
/Yaourt aromatisé

Vendredi

Crêpe au fromage  
Dahl de **lentilles corail Bio**   
**Riz Bio** Pilaf   
**Poire Bio**  

api

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

# Restaurant scolaire ÉCOLE LE VEY (CAIRON)

Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Menu

Lundi

Paupiette au veau FR - Sauce Marengo  
/Boulettes végétariennes - Sauce Marengo

Haricots verts Bio

**Emmental Bio**

Compote fraîche **pomme Bio** ananas

Mardi

Omelette Cake du chef au fromage

Petits pois

Yaourt nature sucré PurPerche

**Banane Bio**

Mercredi

Jeudi

Pulled pork  
/Saucisse végétale (façon chipo)  
Pommes de terre cubes rissolées

**Saint Môret Bio**

Clémentine

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette  
Pavé de merlu MSC - Sauce au curry  
/Curry de légumes et pois chiche

**Semoule Bio**

Gâteau au yaourt du chef

api

# Restaurant scolaire ÉCOLE LE VEY (CAIRON)

Du 23/11/2026 au 27/11/2026

Menu

api

Lundi

émincé de filet de poulet rôti   
/Nuggets végétarien de blé  
Gratin de potiron  
**Gouda Bio**   
**Orange Bio** 

Mardi

Crêpe au fromage  
Parmentier de lentilles à la tomate  
Yaourt Bio à la fraise de la Ferme du Brulé  

Mercredi

Jeudi

Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré)  - , oignons frits - , Fromage blanc  
Jambon blanc **Label Rouge**    
/Saucisse végétale (façon chipo)  
**Coquillettes Bio**   
, emmental râpé  
Crème dessert au chocolat

Vendredi

Filet de Poisson pané MSC   
/Pané fromager  
Épinards à la Béchamel  
Yaourt sucré  
Cake au citron du chef 

# Restaurant scolaire ÉCOLE LE VEY (CAIRON)

Du 30/11/2026 au 04/12/2026

Menu

api

Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata  
**Camembert Bio**  
Compote fraîche pomme rhubarbe

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)  
Rôti de dinde CE2  
/Omelette Cake du chef au fromage  
Chou fleur CE2 - Sauce chasseur  
Yaourt aromatisé

Mercredi

Jeudi

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette  
Lentilles BIO - Saucisse de Toulouse grillée  
/Lentilles BIO - Saucisse végétale (façon chipo)  
Chantilly  
Gâteau invisible du chef aux pommes

Vendredi

Cervelas - , cornichons  
/Crêpe au fromage  
Filet de limande MSC - Sauce au thym  
/Quenelle nature - Sauce au thym  
Pommes de terre vapeur  
Yaourt Bio nature sucré (Ferme de Brulé)

**Restaurant scolaire ÉCOLE LE VEY (CAIRON)**  
**Du 07/12/2026 au 11/12/2026**

Menu

Lundi

**Haricots verts Bio** - Vinaigrette  
 Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette  
 , confiture fraise  
 Fromage blanc Bio de la ferme de Béthanie

Mardi

Boulettes de Boeuf - Sauce paprika  
 /Boulettes végétariennes  
**Carottes** persillées  
 Saint Nectaire AOP  
 Flan à la vanille

Mercredi

Jeudi

Timbaline de coquillettes Bio à la dinde  
 /Timbale de coquillettes Bio, potiron et cheddar  
 Quéton d'Isigny  
**Orange Bio**

Vendredi

Potage de potiron  
 Marmite de colin MSC  
 /Curry de légumes et pois chiche  
 Riz de Camargue IGP  
**emmental Bio** râpé  
 Cake du chef - , caramel

api

*Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.  
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison,ci-dessous,pour l'origine des viandes.*

# Restaurant scolaire ÉCOLE LE VEY (CAIRON)

Du 14/12/2026 au 18/12/2026

## Menu

Lundi

Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce moutarde  
/Crêpe au fromage  
Haricots verts Bio   
Madeleine Jeannette    
Yaourt aromatisé

Mardi

Carottes râpées de la Baie du Mont Saint Michel  - Vinaigrette  
Raviolis au boeuf à la sauce tomate - , fromage râpé  
/Raviolis aux légumes - , fromage râpé  
**Saint Môret Bio**   
**Pomme Bio** 

Mercredi

Jeudi

Houmous - Chips Tortilla  
Burger de Noël déguisé (pommes de terre et poulet)  
/Pané fromager  
Potimarron rôti au miel et au thym  
Clémentine  
Bûche de Noël au chocolat 

Vendredi

Quenelle au brochet - Sauce Nantua  
/Quenelle nature  
**Riz Bio** Pilaf   
**Mimolette Bio**   
Flan nappé caramel

api

Nos menus sont susceptibles de changement en fonctions de nos approvisionnements.  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.