Ville de Gien

MOIS DE NOVEMBRE 2026

RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 02 nov	MENU VEGETARIEN	mer 04 nov	jeu 05 nov	ven 06 nov
Betteraves vinaigrette HVE	Macédoine mayonnaise	Velouté de tomate	Taboulé	Salade de pâtes, fromage, tomate vinaigrette
Hachis parmentier / Salade verte	Croustillant fromager	Filet de merlu sauce hollandaise	Filet de poulet au jus / Printanière de légumes	Pépites de poisson aux 3 céréales
ou			*ou*	*ou*
Fricassée de volaille sauce moutarde à l'ancienne / Carottes aux épices			Gratin de pommes de terre au reblochon (plat complet)	Saucisse de strasbourg
	Purée de pommes de terre	Poêlée patates douces		Haricots beurre
Tomme noire	Yaourt BIO + dosette sucre	Camembert BIO	Petit moulé	Brie pointe BIO
Orange	Galette bretonne	Mousse au chocolat	Kiwi	Eclair vanille
lun 09 nov	**mar 10 nov**	**mer 11 nov**	**MENU VEGETARIEN**	**ven 13 nov**
Coleslaw vinaigrette	Salade de blé, petits pois, maïs vinaigrette	Férié	Salade de pomme de terre, tomate, œuf mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
Filet de colin meunière MSC	Blanquette de volaille		Pizza au fromage	Boulettes d'agneau
ou	*ou*			*ou*
Grignotines de porc sauce barbecue	Rissolette au veau sauce tomate			Jambon grill
Pommes vapeur	Carottes vichy BIO		Salade verte	Lentilles
Edam BIO	Chanteneige BIO		Gouda	Mimolette
Flan vanille	Clémentine BIO		Compote	Tarte aux pommes
lun 16 nov	**mar 17 nov**	**mer 18 nov**	**MENU VEGETARIEN**	**ven 20 nov**
Macédoine mayonnaise	Taboulé de boulgour	Salade de carotte, chou-fleur, petit pois, maïs vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes au surimi
Gratiné de poisson au fromage MSC	Cordon bleu de volaille	Poulet thaï au lait de coco	Raviolinis ratatouille sauce tomate (plat complet végétarien)	Emincé de volaille jus aux herbes
ou	*ou*			*ou*
Filet de poulet au jus	Dos de colin sauce oseille			Saucisses grillées
Beignets de courgettes	Pâtes	Haricots verts		Duo de carottes jaunes et oranges
Coulommiers BIO	Brie	Rondelé	St Nectaire AOP	Chantaillou
Orange BIO	Crème dessert caramel	Petits suisses aux fruits	Kiwi	Tarte aux abricots
MENU VEGETARIEN	**mar 24 nov**	**mer 25 nov**	**jeu 26 nov**	**ven 27 nov**
Betteraves vinaigrette HVE	Mousseron de canard cornichon	Pommes de terre au surimi	Haricots verts, emmental vinaigrette	Céleri rémoulade
Pané de blé fromage épinards	Filet de poulet au jus	Pilons de poulet coulis de poivrons	Gigot d'agneau jus thym romarin	Tomates farcies au bœuf
	ou		*ou*	*ou*
	Sauté de porc sauce dijonnaise		Boulettes de veau au jus	Pavé de hoki crème de ciboulette
Légumes pot au feu (carottes, poireaux, pdt)	Poêlée bretonne (chou-fleur, haricots verts et beurre, pdt)	Purée de panais	Haricots blancs	Semoule
Yaourt BIO + dosette sucre	Carré de ligueil	Tartare ail et fines herbes	Tomme noire	St Paulin
Galette bretonne	Poire	Clémentines	Clafoutis aux griottes	Compote

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

HVE: Haute valeur Environnementale
AOP: Appelation Origine Protégée
IGP: Indication Geographique Protégée
RUP: Région Ultra-Périphérique