

Restauration scolaire de Fretin

Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025

Légende :  REGIONAL

 BIO

 DESSERT DU CHEF

 VEGETARIEN

 LABEL


Le menu souligné correspond au menu des maternels



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
CELERI REMOULADE	TOAST AU CHEVRE	BETTERAVES A L'ECHALOTE	OEUF DUR MIMOSA	SAUCISSON A L'AIL
<u>OU COLESLAW</u>	<u>OU FRIAND FROMAGE</u>	OU SALADE DE POIS CHICHE	<u>OEUF DUR MAYONNAISE</u>	OU ROSETTE ET CONDIMENTS
CARBONARA (LARDONS)	OMELETTE A LA CIBOULETTE	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	FILET DE MERLU SAUCE TAJINE
MACARONI	RIZ	COEUR DE BLÉ	FRITES	SEMOULE
EMMENTAL RÂPE	BUTTERNUT ROTI	HARICOTS VERTS A L'AIL	SALADE VERTE	LÉGUMES À LA MAROCAINE
KIWI	TOMME NOIRE	BUCHE MI-CHEVRE	MIMOLETTE	EDAM
OU ORANGE	GÂTEAU A LA BANANE	POMME AU FOUR A LA CANNELLE	CHOIX DE YAOURTS AROMATISÉS	FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE
	OU CAKE A L'ANANAS	<u>OU POMME AU FOUR</u>		FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
SALADE DE HARICOTS VERTS	FERIE	CHAMPIGNONS A LA CIBOULETTE	VELOUTE DE POTIRON	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ
OU MACEDOINE A LA MAYONNAISE		OU PETITS POIS A LA FETA	OU VELOUTE DE LEGUMES	OU CAROTTES RÂPÉES AU JUS D'AGRUMES
SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE FRITES		ROTI DE DINDE AU JUS	FILET DE COLIN AU CITRON	GALETTE VEGETARIENNE AU POIS CHICHE
CAROTTES BRAISÉES		TORTI	POMMES RISSOLEES	RIZ PILAF
VACHE QUI RIT POIRE AU CHOCOLAT		BROCOLIS PERSILLES GAUFRE AU SUCRE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	RATATOUILLE
OU COCKTAIL DE FRUITS		OU GAUFRE CHANTILLY	ST PAULIN	MIMOLETTE
			CAKE VANILLE	CREME DESSERT PRALINE
			OU CAKE A LA NOIX DE COCO	<u>OU CREME DESSERT CHOCOLAT</u>

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
PIZZA QUATRE FROMAGES	<u>WRAP AU JAMBON ET AU FROMAGE</u>	CELERI SAUCE FROMAGE BLANC CURRY	REPAS CHINOIS	<u>SOUPE DE LÉGUMES</u>
<u>OU PIZZA TOMATE MOZZARELLA</u>	OU WRAP AU THON ET FROMAGE	OU SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	NEMS DE VOLAILLE	OU POTAGE ST GERMAIN
SAUTE DE POULET AU CURRY	BOEUF CAROTTES	LASAGNES EPINARDS RICOTTA	PORC AU CARAMEL	FILET DE HOKI SAUCE ORIENTALE
COEUR DE BLE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE VERTE	RIZ - WOK DE LEGUMES	SEMOULE
PETITS POIS AU JUS	DUO DE CAROTTES			LEGUMES DU COUSCOUS
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BUCHE MI-CHEVRE	FROMAGE	EDAM
<u>LIEGEOIS VANILLE</u>	POMME	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	LITCHIS	MARBRE AU CHOCOLAT
OU LIEGEOIS CHOCOLAT	<u>OU CLEMENTINES</u>	OU FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	<u>OU ANANAS AU SIROP</u>	OU GÂTEAU AU YAOURT

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
<u>SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE</u>	<u>COLESLAW</u>	<u>SURIMI À LA MAYONNAISE</u>	REPAS SEMAINE DE REDUCTION DES DECHETS	SALADE DE RIZ AU MAÏS
OU SALADE VERTE AUX DES DE GOUDA	OU SEGMENTS DE POMELOS	OU RILLETES DE SARDINE SUR TOAST	<u>VELOUTE DE CHOU FLEUR</u>	<u>OU SALADE DE POIS CHICHE</u>
COLIN FACON BLANQUETTE	SAUCE AUX 3 FROMAGES	FAJITAS AU BOEUF	CHIPOLATAS	JAMBON BLANC
BLE	COQUILLETES	RIZ	FRITES	PUREE
LÉGUMES DE BLANQUETTE	EMMENTAL RÂPE	CAMEMBERT	SALADE VERTE	BROCOLIS
CANTAL	<u>COMPOTE DE POMMES</u>	KIWI	GOUDA	TOMME BLANCHE
CHOIX DE YAOURTS AUX FRUITS	OU COMPOTE POMME BANANE	OU BANANE	PAIN PERDU OU PAIN PERDU AU CARAMEL	CREME DESSERT VANILLE
				<u>OU CREME DESSERT CHOCOLAT</u>

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	<u>ROSETTE ET CONDIMENTS</u>	CELERI REMOULADE	<u>TOAST AU MAROILLES</u>
<u>OU BETTERAVES VINAIGRETTE</u>	<u>OU VELOUTE DE POIREAUX</u>	OU MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	<u>OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</u>	OU TOAST AU CHEVRE
TARTIFLETTE (LARDONS)	BOEUF BOURGUIGNON	FILET DE DINDE SAUCE FORESTIERE	BOLOGNAISE VEGETALE	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
SALADE VERTE	ECRASE DE POMMES DE TERRE	COEUR DE BLE	COQUILLETES	RIZ
	CAROTTES AU CUMIN	POÊLEE DE CHAMPIGNONS	PANAIS EN PERSILLADE	BUTTERNUT RÔTI
	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	EMMENTAL RÂPE	ST NECTAIRE
CHOIX DE YAOURTS AUX FRUITS FERMERS	CAKE AU CITRON	CLEMENTINES	CREME DESSERT PRALINEE	FRUIT DE SAISON
	OU CAKE AUX POMMES	<u>OU POIRE</u>	<u>OU CREME DESSERT CARAMEL</u>	

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
<u>FRIAND AU FROMAGE</u>	PANAIS RÂPE SAUCE MAYONNAISE	SALADE DE PERLES AU SURIMI	<u>SALADE DE HARICOTS VERTS</u>	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
OU FEUILLETE A LA VIANDE	OU POMELOS ROSE	<u>OU SALADE DE POMME DE TERRE AUX HERBES</u>	OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	<u>OU MORTADELLE DE VOLAILLE A LA PISTACHE</u>
SAUCISSE DE TOULOUSE	PILONS DE POULET TEX MEX	CROQUE MONSIEUR	BOULETTES DE BLE FACON THAI SAUCE TOMATE	FILET DE MERLU SAUCE TARTARE
LENTILLES	FRITES	SALADE VERTE	SEMOULE	RIZ
POMMES VAPEUR	CAROTTES BRAISEES		BROCOLIS	MELANGE DE LEGUMES
BRIE	GOUDA	SAMOS	TOMME NOIRE	EMMENTAL ORANGE
KIWI	<u>RIZ AU LAIT</u>	<u>COMPOTE DE POMMES</u>	ROUGE CONFITURE	OU ANANAS
<u>OU BANANE</u>	OU SEMOULE AU LAIT	OU COMPOTE POMME COING	OU CAKE MARBRE	

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
<u>CRÊPE AUX CHAMPIGNONS</u>	<u>VELOUTE DE CAROTTES</u>	CELERI AUX POMMES	REPAS DE NOËL	SALADE VERTE AUX CROUTONS
OU CROISSILLON DUBARRY	OU POTAGE DE LEGUMES	<u>OU CHOU BLANC REMOULADE</u>	TARTINE FESTIVE A LA CREME DE FOIE OU SAUMON	<u>OU SALADE FROMAGERE</u>
EMINCE DE POIS ET BLE SAUCE TOMATE	CARBONADE FLAMANDE	RISOTTO AU COLIN	ESCALOPE DE DINDE PANEE AU PAPRIKA	MERGUEZ SAUCE AUX EPICES
TORTI	FRITES		POMMES PIN	SEMOULE
SALADE VERTE	ENDIVES BRAISEES		COBBLER DE CHOU FLEUR AU PESTO	LEGUMES DE COUSCOUS
EMMENTAL RÂPÉ	ST PAULIN	GOUDA	MIMOLETTE - BUCHE DE NOEL AUX FRUITS EXOTIQUES OU CHOCOLAT	CAMEMBERT
CHOIX DE YAOURTS AROMATISES	BANANE AU CARAMEL	FLAN À LA VANILLE		<u>LIEGEOIS À LA VANILLE</u>
	<u>OU POIRE AUX SPECULOOS</u>	<u>OU FLAN AU CHOCOLAT</u>		OU LIEGEOIS AU CHOCOLAT



Les produits régionaux, labellisés et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.