

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	lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
<u>CELERI REMOULADE</u> OU COLESLAW	<u>TOAST AU CHEVRE</u> <u>OU FRIAND FROMAGE</u>	<u>BETTERAVES A L'ECHALOTE</u> OU SALADE DE POIS CHICHE	<u>OEUF DUR MIMOSA</u> <u>OEUF DUR MAYONNAISE</u>	<u>SAUCISSON A L'AIL</u> OU ROSETTE ET CONDIMENTS	<u>CHOU FLEUR A L'ECHALOTE</u> <u>OU BETTERAVES VINAIGRETTE</u>	<u>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</u> <u>OU VELOUTE DE POIREAUX</u>	<u>ROSETTE ET CONDIMENTS</u> OU MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	<u>CELERI REMOULADE</u> <u>OU CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE</u>	<u>TOAST AU MAROILLES</u> OU TOAST AU CHEVRE
CARBONARA (<u>LARDONS</u>)	<u>OMELETTE A LA CIBOULETTE</u>	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	<u>FILET DE MERLU</u> SAUCE TAJINE	<u>TARTIFLETTE (LARDONS)</u>	<u>BOEUF BOURGUIGNON</u> ECRASE DE POMMES DE TERRE	<u>FILET DE DINDE</u> SAUCE FORESTIERE	<u>BOLOGNAISE VEGETALE</u>	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE
MACARONI	RIZ	<u>COEUR DE BLÉ</u>	FRITES	<u>SEMOULE</u> LÉGUMES À LA MAROCAINE	<u>SALADE VERTE</u>	<u>COEUR DE BLE</u>	<u>COQUILLETTES</u>	<u>RIZ</u>	<u>RIZ</u>
EMMENTAL RÂPE <u>KIWI</u> OU ORANGE	BUTTERNUT ROTI TOMME NOIRE <u>GÂTEAU A LA BANANE</u>	HARICOTS VERTS A L'AIL BUCHE MI-CHEVRE POMME AU FOUR A LA CANNELLE <u>OU POMME AU FOUR</u>	SALADE VERTE MIMOLETTE	<u>EDAM</u> <u>FROMAGE BLANC BIO</u> A LA CASSONADE <u>FROMAGE BLANC</u> A LA CONFITURE	<u>CHOIX DE YAOURTS AROMATISÉS</u>	<u>CHOIX DE YAOURTS AUX FRUITS FERMERS</u>	<u>PANAIS EN PERSILLADE</u> TOMME BLANCHE	<u>EMMENTAL RÂPE</u> <u>CREME DESSERT PRALINEE</u> <u>OU CREME DESSERT Caramel</u>	BUTTERNUT RÔTI <u>ST NECTAIRE</u> FRUIT DE SAISON
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre	lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
<u>SALADE DE HARICOTS VERTS</u> OU MACEDOINE A LA MAYONNAISE <u>SAUTE DE PORC</u> A LA MOUTARDE FRITES		<u>CHAMPIGNONS A LA CIBOULETTE</u> OU PETITS POIS A LA FETA	<u>VELOUTE DE POTIRON</u> OU VELOUTE DE LEGUMES	<u>CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ</u> <u>OU CAROTTES RÂPEES AU JUS D'AGRUMES</u> GALETTE VEGETARIENNE AU POIS CHICHE	<u>FRIAND AU FROMAGE</u> OU FEUILLETE A LA VIANDE	<u>PANAIS RÂPE SAUCE MAYONNAISE</u> OU POMELOS ROSE	<u>SALADE DE PERLES AU SURIMI</u> OU BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	<u>SALADE DE HARICOTS VERTS</u>	<u>PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</u> <u>OU MORTADELLE DE VOLAILLE A LA PISTACHE</u>
CAROTTES BRAISÉES	FERIE	<u>ROTI DE DINDE</u> AU JUS	<u>TORTI</u>	<u>FILET DE COLIN</u> AU CITRON POMMES RISSOLEES	<u>SAUCISSE DE TOULOUSE</u>	<u>PILONS DE POULET TEX MEX</u>	<u>CROQUE MONSIEUR</u>	<u>SEMOUTILLE</u>	<u>FILET DE MERLU</u> SAUCE TARTARE
VACHE QUI RIT POIRE AU CHOCOLAT OU COCKTAIL DE FRUITS		<u>BROCOLIS PERSILLES</u> <u>GAUFRE AU SUCRE</u> OU GAUFRE CHANTILLY	<u>ST PAULIN CAKE VANILLE</u> <u>OU CAKE A LA NOIX DE COCO</u>	<u>MIMOLETTE</u> <u>CREME DESSERT PRALINE</u> <u>OU CREME DESSERT CHOCOLAT</u>	<u>LENTILLES</u>	<u>CAROTTES BRAISEES</u>	<u>SALADE VERTE</u>	<u>BROCOLIS</u>	MELANGE DE LEGUMES
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre	lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
PIZZA QUATRE FROMAGES OU PIZZA TOMATE MOZZARELLA	<u>WRAP AU JAMBON ET AU FROMAGE</u> OU WRAP AU THON ET FROMAGE	<u>CELERI SAUCE FROMAGE BLANC CURRY</u> OU SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	<u>REPAS CHINOIS</u> OU SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	<u>SOUPE DE LÉGUMES</u> OU POTAGE ST GERMAIN	<u>CRÊPE AUX CHAMPIGNONS</u> OU CROISSILLON DUBARRY	<u>VELOUTE DE CAROTTES</u> OU POTAGE DE LEGUMES	<u>CELERI AUX POMMES</u> OU CHOU BLANC REMOULADE	<u>REPAS DE NOËL</u> TARTINE FESTIVE A LA CREME DE FOIE OU SAUMON	<u>SALADE VERTE AUX CROUTONS</u> <u>OU SALADE FROMAGERE</u>
<u>SAUTE DE POULET</u> AU CURRY	<u>BOEUF CAROTTES</u>	LASAGNES EPINARDS RICOTTA	<u>PORC AU CARAMEL</u> RIZ - WOK DE LEGUMES	<u>FILET DE HOKI</u> SAUCE ORIENTALE	<u>EMINCE DE POIS ET BLE SAUCE TOMATE</u>	<u>CARBONADE FLAMANDE</u>	<u>RISOTTO AU COLIN</u>	ESCALOPE DE DINDE PANEE AU PAPRIKA	MERGUEZ SAUCE AUX EPICES
<u>COEUR DE BLE</u>	<u>POMMES DE TERRE PERSILLEES</u>	SALADE VERTE		<u>SEMOUTILLE</u>	<u>TORTI</u>	<u>FRITES</u>	<u>POMMES PIN</u>	<u>SEMOUTILLE</u>	<u>SEMOUTILLE</u>
PETITS POIS AU JUS	DUO DE CAROTTES			LEGUMES DU COUSCOUS	<u>SALADE VERTE</u>	<u>ENDIVES BRAISEES</u>	<u>COBBLER DE CHOU FLEUR AU PESTO</u>	<u>LIEGEOS VANILLE</u>	LEGUMES DE COUSCOUS
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BUCHE MI-CHEVRE	<u>FROMAGE</u>	<u>EDAM</u>	<u>EMMENTAL RÂPÉ</u>	<u>ST PAULIN</u>	<u>GOUDA</u>	<u>MIMOLETTE - BUCHE DE NOËL AUX FRUITS EXOTIQUES OU CHOCOLAT</u>	CAMEMBERT
<u>LIEGEOS VANILLE</u>	<u>POMME</u>	<u>FROMAGE BLANC A LA CASSONADE</u>	LITCHIS	<u>MARBRE AU CHOCOLAT</u>	<u>CHOIX DE YAOURTS AROMATISÉS</u>	<u>BANANE AU CARAMEL</u>	<u>FLAN À LA VANILLE</u>	<u>LIEGEOS À LA VANILLE</u>	
OU LIEGEOS CHOCOLAT	<u>OU CLEMENTINES</u>	<u>OU FROMAGE BLANC AU SPECULOOS</u>	<u>OU ANANAS AU SIROP</u>	<u>OU GÂTEAU AU YAOURT</u>	<u>OU POIRE AUX SPECULOOS</u>	<u>OU POIRE AUX CHOCOLAT</u>	<u>OU FLAN AU CHOCOLAT</u>	<u>OU LIEGEOS AU CHOCOLAT</u>	
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre	 Apì Restauration vous souhaite un Joyeux Noël				
<u>SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE</u> OU SALADE VERTE AUX DES DE GOUDA	<u>COLESLAW</u> OU SEGMENTS DE POMELOS	SURIMI À LA MAYONNAISE OU RILLETTES DE SARDINE SUR TOAST	<u>REPAS SEMAINE DE REDUCTION DES DECHETS</u> VELOUTE DE CHOU FLEUR	<u>SALADE DE RIZ AU MAÏS</u> OU SALADE DE POIS CHICHE					
<u>COLIN</u> FACON BLANQUETTE BLE	<u>SAUCE AUX 3 FROMAGES</u> COQUILLETTES	<u>FAJITAS AU BOEUF</u> RIZ	<u>CHIPOLATAS</u> FRITES	JAMBON BLANC					
LÉGUMES DE BLANQUETTE CANTAL	<u>EMMENTAL RÂPE</u> <u>COMPOTE DE POMMES</u>	<u>CAMEMBERT</u> KIWI	<u>SALADE VERTE</u> GOUDA	PUREE					
CHOIX DE YAOURTS AUX FRUITS	<u>OU COMPOTE POMME BANANE</u>	<u>OU BANANE</u>	<u>PAIN PERDU OU</u> <u>PAIN PERDU AU CARAMEL</u>	<u>BROCOLIS</u> TOMME BLANCHE					
				<u>CREME DESSERT VANILLE</u> <u>OU CREME DESSERT CHOCOLAT</u>					

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