





















# Menus du 3 novembre au 19 decembre 2025 Restaurant scolaire de Ligugé

Légende :  
 Produits Bio   
 Produits Pêche durable   
 Produits Labellisés   
 Produit Local 







lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	POTAGE	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES AUX HERBES 	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL 
CARBONARA	CHILI SIN CARNE AUX POIS BIO 	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON 	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE
MACARONIS BIO 	RIZ CREOLE IGP 	POTATOES	CAROTTES LOCALES BRAISÉES 	BROCOLIS BIO À L'AIL 
BRIE	TOMME NOIRE	ST PAULIN	CHEVRE LOCAL 	YAOURT LOCAL BIO SUCRE 
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN PÂTISSIER DU CHEF SANS PÂTE	FRUIT DE SAISON



lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
SALADE VERTE LOCALE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE 		CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	VELOUTÉ DE POTIRON	FRIAND AU FROMAGE
BOULES D'AGNEAU AUX EPICES		RÔTI DE DINDE AU JUS	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	FILET DE POISSON MSC SAUCE AGRUMES 
SEMOULE BIO 		PATES BIO 	SALADE VERTE LOCALE 	GRATIN D'ÉPINARDS BIO 
GOUDA		CAMEMBERT BIO 	ST PAULIN	YAOURT LOCAL BIO 
FROMAGE BLANC LOCAL A LA CONFITURE 		FRUIT DE SAISON	CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
CHOU ROUGE AUX POMMES RAISINS	ROSETTE ET CORNICHONS	WRAPS DE THON	CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 	POTAGE DE LÉGUMES
PAELLA VG	POT AU FEU LOCAL 	SAUTE DE POULET AU CURRY	RÔTI DE PORC LOCAL AU THYM 	CARBONARA AU SAUMON
	LEGUMES DU POT LOCAUX	SEMOULE BIO 	POÊLÉE HIVERNALE DU CHEF	COQUILLETES BIO 
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	CHEVRE LOCAL 	BRIE	YAOURT LOCAL BIO 
CRÈME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC LOCAL A LA 	TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON







lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET PÂTES 	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHOU BLANC LOCAL RAPE VINAIGRETTE 	CHIFFONNADE DE BATAVIA AU FROMAGE	SALADE DE RIZ MAIS
GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE	QUICHE AUX FROMAGES	PILONS DE POULET A LA MEXICAINE	JAMBON BRAISE	SAUTE DE DINDE LOCAL 
RIZ PILAF IGP 	SALADE VERTE LOCALE 	POLENTA CREMEUSE	FRITES	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 
CANTAL AOP 	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	EMMENTAL BIO 	YAOURT LOCAL BIO 
FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA DU CHEF AU CARMEL	FRUIT DE SAISON

lundi 01 decembre	mardi 02 decembre	mercredi 03 decembre	jeudi 04 decembre	vendredi 05 decembre
VELOUTE DE LEGUMES 	BETTERAVES ROUGES BIO 	COLESLAW PURPLE	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE BLÉ ET MAIS
TARTIFLETTE/ SALADE	ENCORNET BASQUAISE	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE (POIS BIO) 	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL 
	PETITS POIS BIO 	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS 	PÂTES BIO 	PUREE DE POTIRON
	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT BIO 	ST NECTAIRE AOP 
FROMAGE BLANC LOCAL AUX MYRTILLES 	TARTE AUX POMMES LOCALES 	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	BANANE AU CARMEL

lundi 08 decembre	mardi 09 decembre	mercredi 10 decembre	jeudi 11 decembre	vendredi 12 decembre
POTAGE AUX LÉGUMES	POIREAU FACON GRIBICHE	CHOU ROUGE RÂPÉ AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE/ TOAST
DHAL DE LENTILLES	FILET DE POISSON MSC SAUCE TARTARE 	CROQUE-MONIEUR DINDE	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTE DE POULET COLOMBO
	FRITES	SALADE VERTE LOCALE 	CÉLERI BRAISE	EPINARDS BIO 
BRIE	YAOURT LOCAL BIO 	TOMME NOIRE	CHÈVRE LOCAL	EMMENTAL BIO 
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	OEUF AU LAIT	ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

lundi 15 decembre	mardi 16 decembre	mercredi 17 decembre	jeudi 18 decembre	vendredi 19 decembre
CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES	OEUF MAYONNAISE	MOUSSE DE CANARD ET TOAST	LADE DE RIZ, MAIS ET CIBOULETTE
FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH 	LASAGNES VG	RIZ AU CHORIZO, PARMESAN AOP FAÇON 	SUPREME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 
BROCOLIS GRATINÉ	SALADE VERTE LOCALE 	HARICOTS VERTS BIO 	POMMES PIN	FONDUE DE POIREAU
YAOURT LOCAL BIO 	ST PAULIN	GOUDA	FROMAGE	CAMEMBERT BIO 
FRUIT DE SAISON	FLAN CARMEL	FRUIT DE SAISON	BUCHÉ DE CHEF (concours)	FRUIT DE SAISON

lundi 22 decembre	mardi 23 decembre	mercredi 24 decembre	jeudi 25 decembre	vendredi 26 decembre
COLESLAW LOCAL	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	WRAPS AU THON		SALADE DE COQUILLETES BIO 
BOLOGNAISE	FALAFELS SAUCE BLANCHE	PIZZA REINE (grande portion)		CALAMARS A LA ROMAINE
PATES BIO 	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	SALADE VERTE LOCALE 		CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY 
EMMENTAL BIO 	TOMME NOIRE	YAOURT LOCAL BIO 		BÛCHE MI-CHÈVRE
CRÈME AU CHOCOLAT	COMPOTE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

lundi 29 decembre	mardi 30 decembre	mercredi 31 decembre	jeudi 01 janvier	vendredi 02 janvier
SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES 	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR		SALADE D'ENDIVES
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	FAJITAS AU POULET ÉPICÉ	RÔTI DE BOEUF SAUCE CHASSEUR		BOLOGNAISE DE POIS BIO 
BROCOLIS BIO 	SALADE VERTE LOCALE 	POTATOES		PATES BIO 
CAMEMBERT BIO 	MIMOLETTE	SAINT NECTAIRE AOP 		YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	CRÈME CARMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE		COMPOTE POMME CASSIS