Restauration scolaire

Menus du 9 au 20 novembre 2026

LUNERAY

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Jambon HVE sauce charcutière Lentilles cuisinées bio Tomme noire Flan nappé caramel bio	Velouté de potiron Langue de bœuf sauce piquante Purée de pommes de terre Purée de pommes poire bio	Haché au bœuf sauce poivre Haricots beurre Pâtes Madeleine bio Dessert lacté chocolat	Gratiné de poisson au fromage MSC Semoule Edam bio Chou à la vanille

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Œuf mayonnaise Filet de poulet Nouvelle Agriculture Vallée d'Auge Haricots verts Riz bio Pêche au sirop	Carottes râpées Boulettes végétales sauce tomate Petits pois carottes bio Fruit frais HVE	Cassoulet (plat complet) Knack / saucisson à l'ail Fromage frais nature bio Gâteau basque	Pizza au fromage Dos de colin MSC velouté petits légumes Beignets de brocolis Purée de pommes bananes bio

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Restauration scolaire

Menus du 23 novembre au 4 décembre 2026

LUNERAY

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Sauté de porc HVE Dijonnaise Poêlée de légumes Gouda bio Yaourt fruit mixé fraise bio	Carottes râpées nature bio Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (V) (plat complet) Ananas au sirop	Hachis parmentier au potiron (plat complet) Saint Paulin bio Fruit frais HVE	Beignets au calamar sauce ketchup bio Epinards béchamel Pommes de terre quartiers local Pont l'évêque AOP Novly chocolat

Lundi 30 novembre	Mardi 1er décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Merguez sauce tomate Haricots verts Semoule Camembert bio Purée de pommes poires bio	Velouté de légumes Steak de soja provençale (V) Frites au four Yaourt aromatisé bio	Chili con carne VBF Riz bio Emmental bio Cake pépites de chocolat	Cervelas nature Colin meunière MSC Purée de carottes bio Fruits frais

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Restauration scolaire

Menus du 7 au 18 décembre 2026

LUNERAY

Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Boulettes de veau sauce paprika Pommes de terre quartiers Local Madeleines bio Fromage blanc sucré	Gratin de poisson dieppoise Petits pois carottes bio Vache qui Rit bio Fruit frais HVE	Palette de porc à la dijonnaise Choux fleurs nature Edam bio Beignet fourré	Tarte au fromage Butternuts et carottes Pont l'évêque AOP Dessert lacté vanille

Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre Menu de Noël	Vendredi 18 décembre
Saucisse Knack de porc HVE Haricots blancs à la tomate Gouda bio Crème dessert chocolat bio	Carottes râpées Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet) Compote de pommes HVE	Pâté en croûte Volaille farcie sauce au miel Potatoes pops Bûche de Noël Local	Velouté de légumes bio Curry de poisson MSC à l'indienne Purée d'épinards et pommes de terre bio Fruit frais

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Restauration scolaire

Menus du 4 au 8 janvier 2027

LUNERAY

Lundi 4 janvier	Mardi 5 janvier	Jeudi 7 janvier	Vendredi 8 janvier
Lasagnes bolognaises VBF (plat complet) Madeleine bio Yaourt aromatisé bio	Saucisse de Toulouse HVE bio Lentilles cuisinées Camembert bio Mousse chocolat au lait	Betteraves HVE Couscous boulettes de soja Semoule bio Compote pomme abricot HVE bio	Carottes râpées nature bio Dos de colin MSC à l'américaine Choux fleurs persillés bio Riz Couronne des rois

Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles