

RESTAURANT SCOLAIRE VIAN

Menu du 03 au 28 Novembre 2025

Menus végétariens : en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim) applicable au 1er novembre 2019 : "les gestionnaires publics ou privés des services de restaurant collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales."

Menus à partir des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Présence possibles des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten - crustacés - œufs - poissons - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines de sésame - anhybride sulfureux et sulfites - lupin - mollusques - arachides

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
03 au 07 novembre	Velouté de légumes Chili sin carne Boulgour  Fromage Fruit	Betteraves râpées Pâtes au thon et à la tomate Flan	Salade de pommes de terre (emmental, cornichons...) Haricots beurre Rôti de dinde Fruit	Salade verte Gratin de blettes à la viande hachée Gâteau
10 au 14 novembre	Salade d'endives (noix, fromage)  Riz et lentilles sautés au chou kale Fromage blanc , coulis	Féié	Coleslaw Poisson sauce citron Semoule Pomme cuite	Céleri rémoulade Sauté de porc champignons, haricots plats Tiramisu
17 au 21 novembre	COMMISSION MENUS ENFANTS			
	Brocolis vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Fromage Clémentine	Salade de pois chiches, radis Sauté de poulet Carottes Crème dessert	Salade verte Saumon à la crème Riz Crumble poire/chocolat	Soupe de légumes Dahl de lentilles  Fromage Kiwi
24 au 28 novembre	Soupe de pâtes Epinards à la crème Steak haché Salade de fruits	Salade composée (batavia, betteraves, fromage...) Quenelles au thon Yaourt	REPAS DE THANKSGIVING Haricots verts vinaigrette Dinde au jus Purée de patate douce  Carrot cake 	Toasts de houmous Curry de butternut Semoule  Fromage Pomme