

restaurant scolaire d'Aigondigné

MENU DU 03 Novembre au 21 Novembre 2025

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
3	 Carottes rapées 	4	 Betteraves rouges en salade	6	Pâté et cornichons	7	Salade d'endive aux pommes
	 Auté de lapin au cidre		 Ragoût de poisson sauce dieppoise		 Bœuf bourguignon		Croque végétarien
	 Poêlée de légumes		 Basmati à l'anglaise		 Carottes glacées 		
	 Fromage à la coupe AOP		 Yaourt BIO		 Fromage à la coupe AOP		 Crème dessert BIO
	Pâtisserie		Fruit 		Fruit		Poires pochées 
	Concombre				Potage		
10	 Rôti de porc	11	Férié	13	 Poisson arrivage du jour	14	Choux blanc
	 Haricots verts						Spagghetis à la carbonara
	Petit suisse 						Flan de courgette 
	 Gâteau				 Fromage à la coupe AOP		Fromage blanc BIO
	Poireau vinaigrette				Fruit		Pomme caramélisée
	Bœuf à l'oseille 						Coleslaw vinaigrette
17	 Pomme de terre vapeur 	8	 Céleri rémoulade, mimolette	20	 Chili de légumes	21	 Poisson Frais
	 Fromage à la coupe AOP		 Poulet rôti		 Riz		Purée de céleri
	Fruit 		 Petits pois et carottes 		 Fromage à la coupe AOP		 Fromage à la coupe AOP
			Millefeuille maison 		 Far Breton 		Fruit



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »



Certification « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Écolabel pêche durable



Appellation d'origine (AOC / AOP) - L'Appellation d'origine protégée (AOP)



Aide UE à destination des écoles



PRODUITS LOCAUX



Fait maison



Bio

*ces menus peuvent être modifiés au dernier en cas de problème d'approvisionnement.

* La liste des allergène est affichée chaque jour en fonction du menu