

restaurant scolaire d'Aigondigné

MENU DU 24 Novembre au 12 Décembre 2025

LUNDI			MARDI			JEUDI			VENDREDI		
24		Feuilleté au chèvre	25		Carotte jaune rapée	27		Betteraves et maïs en salade	28		Tartine de boursin et radis noir
		Chipolatas			Beignet de salsifis			Saumon frais du jour			Steack haché de bœuf
		Lentilles aux lardons			Fromage aux herbes pour tremper			Sauce citronnée, RIé			Sauce échalotte
		Fromage à la coupe			Brocolis			Yaourt			Haricots verts
		Fruit frais			Choux à la crème			Fruit frais			Clafoutis
1		Charcuterie	2		Fond d'artichaud garni, macédoine	4		Champignons à la Grecque maison	5		Choux rouge aux pommes
		Escaloppe de dinde à la crème			Langue de bœuf			Parmentier de légumes			Bouchée à la reine (veau)
		Purée de carotte			Pâtes			Mâche			(vol-au-vent)
		Petit suisse			Fromage à la coupe			Fromage à la coupe			Fromage blanc
		Fruits frais			Fruit frais			Fruit frais			Compotée de pomme
8		Tzatziki (fromage blanc)	9		Potage	11		Salade brésilienne	12		Salade verte composée
		Sauté de porc aux olives			Raviolis aux légumes, gratinés			Fish and frites			Pizza reine maison
		Salsifis			Sauce tomate			Ketchup			Salade
					Fromage à la coupe			Fromage à la coupe			Yaourt
		Pâtisserie			Fruit Frais			Fruit frais			Fruit cuit



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