

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 19 octobre au 04 décembre 2026

Légende :

Recette préparé par nos équipes



Produits Bio



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes

lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
VACANCES SCOLAIRES				
Chou rouge râpé	Salade mimosa	Carottes râpées bio	Rillettes de poisson	Velouté de potiron
Salade composée	Salade composée aux croûtons	Salade composée	Salade composée	Salade composée
Sauté de poulet au curry	Sauté de porc sauce forestière	Poisson à la bordelaise	Merguez	Lasagnes chèvre et choux-fleurs
Curry de pois chiches	Galette de lentilles	Roulé végétal	merguez vg	
Riz pilaf	Purée de céleri	Boulgour	Semoule et ses légumes couscous	
Brie	Suisse sucré	Fromages	Laitages	Camembert
Vache picon	Yaourt sucré			Petit moulé ail et fines herbes
Crème chocolat	Flan pâtissier préparé par nos équipes	Compote de fruits	Tarte aux pommes préparé par nos équipes	Fruit de saison bio
Crème vanille	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
				Repas Végétarien
lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
VACANCES SCOLAIRES				
Oeuf dur mayonnaise	Taboulé aux raisins secs	Betteraves rouges vinaigrette	Velouté de carottes au lait de coco	
Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	
Sauté de volaille à la crème	Quiche au fromage préparé par nos équipes	Paupiette au veau aux champignons de Paris	Emincé de boeuf au pain d'épices	Menu Halloween
Boulettes de lentille préparé par nos équipes		Omelette	Samoussa aux légumes	
Purée de patates douces	Ratatouille	Pâtes	Quinoa aux petits légumes	
Fromage	Laitage	Fromage	Fromage bio	
Soupe de fruits à l'Oasis	Fruit de saison	Gâteau au chocolat préparé par nos équipes	Compote de pommes préparé par nos équipes	
Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
	Repas Végétarien			

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 19 octobre au 04 décembre 2026



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Légende :

Recette préparé par nos équipes



Produits Bio



Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
<u>Taboulé vinaigrette</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	Endives et noix	<u>Soupe à l'oignon</u>	Coleslaw
Potage de pois cassés	Champignons à la grecque	Salade composée	Haricots verts vinaigrette	<u>Salade verte aux lardons</u>
Brandade de poissons carotte et curry	Sauté de poulet à la crème	Omelette au fromage	Emincé de boeuf à la bourguignonne	Cordon bleu
Brandade végétarienne carottes et curry	Galette de lentilles préparé par nos équipes et sauce tomate		Tarte au poireaux préparé par nos équipes	cordon bleu vg
	Pâtes	Carottes persillées	Frites	Petits pois
Yaourt nature	Kiri		Petit moulé ail et fines herbes	Brie
Petit suisse	Mimolette	Fromages	Edam	Bleu
Cocktail de fruits	Fruit de saison bio	Brownie préparé par nos équipes	<u>Mousse au chocolat préparé par nos équipes</u>	Fruit de saison bio
<u>Mirabelles au sirop</u>		Corbeille de fruits	Fromage blanc aux fruits	
		Repas Végétarien		

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 19 octobre au 04 décembre 2026

Légende :

Recette préparé par nos équipes



Produits Bio



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Chou rouge vinaigrette	<u>Sardines et son toast</u>	Férié	Potage de légumes	<u>Mâche aux croûtons</u>
<u>Salade composée</u>	Betteraves rouges		<u>Potage de potiron</u>	Mâche et dés de pommes vinaigrette
Haut de cuisse rôti	Escalope de porc à la crème		Plat choisit par les enfants	Gratin de pommes de terre,
Omelette	Pâtes sauce fromagère			
Haricots beurre	Pâtes bio			Patate douce et fromage
Saint moret			Kiri bio	Yaourt nature
Vache picon	Fromages		Mimolette	Petit suisse
Flan vanille			Fruit de saison	<u>Marbré au chocolat préparé par nos équipes</u>
Nappé caramel				Ananas au sirop
				Repas Végétarien
lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Taboulé	Pamplemousse au sucre	Endives vinaigrette	menu bretagne	terrine de légumes sauce curry
<u>Salade de pâtes</u>	<u>Salade coleslaw</u>	Salade composée		<u>Salade composée</u>
Poisson à la bordelaise	Quenelle à la volaille sauce estragon	Paupiette au veau sauce du chef		Chili végétarien
Falafels	Quenelle nature sauce estragon	Quiche au fromage		
Ratatouille	Pommes de terre vapeur	Haricots verts		Riz
Petit moulé	Petit suisse			Camembert
Camembert bio	Yaourt sucré	Fromages		Tomme noire
<u>Compote de pommes et sa cigarette Russe</u>	Fruit de saison	Gâteau préparé par nos équipes		Fruit BIO
Pêches au sirop		Corbeille de fruits		Repas Végétarien

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 19 octobre au 04 décembre 2026

Légende :

Recette préparé par nos équipes



Produits Bio



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Velouté de petits pois	Tarte aux légumes	Macédoine de légumes mayonnaise	<u>Salade coleslaw au céleri</u>	<u>Salade verte au jambon</u>
<u>Soupe de potiron</u>	<u>Feuilleté hot dog</u>	Salade composée	Chou rouge	Choux-fleurs sauce cocktail
Tartiflette	sauté de porc à la forestiere	Steak haché	Clafoutis de légumes	Poisson pané sauce tartare
Tartiflette végétarienne	emince de pois sauce forestiere	Flan aux légumes		nuggets végétarien sauce tartare
Mâche	Brocolis à la crème	Pâtes		Frites
Fromage blanc	Buchette chèvre		Carré ligueuil	Chanteneige bio
Yaourt nature	Vache qui rit	Fromages	Vache qui rit	petit moule
<u>Flan chocolat</u>	Fruit de saison	Fromage blanc et son coulis de fruits rouges préparé par nos équipes	<u>Crème aux oeufs préparé par nos équipes</u>	Fruit de saison bio
Flan vanille		Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé	
			Repas Végétarien	
lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
<u>Radis noir rapé</u>	<u>Rillettes de poisson</u>	Taboulé	<u>Carottes râpées vinaigrette</u>	<u>Oeuf dur mayonnaise</u>
Salade d'endives	Houmous et son toast	Salade composée	Smoothie d'avocats	Salade mimosa
Filet de colin sauce crème	Parmentier de lentilles	Poulet rôti	saute de porc aux oignons	Gratin de coquillettes bio et jambon
Omelette sauce tomate		Boulettes végétariennes	Quiche au fromage préparé par nos équipes	Gratin de coquillettes bio sauce fromagère
Fondue de poireaux	Champignons et carottes	Purée de navets	Flageolets persillés	
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature		Gouda	Coulommiers
Pyrénée	Petit suisse	Fromages	Petit moulé	Samos
<u>Eclair au chocolat</u>	Fruit de saison	Pomme au four	<u>Mousse aux fruits préparé par nos équipes</u>	Fruit de saison
Tarte aux pommes		Corbeille de fruits	Ile flottante	
	Repas Végétarien			