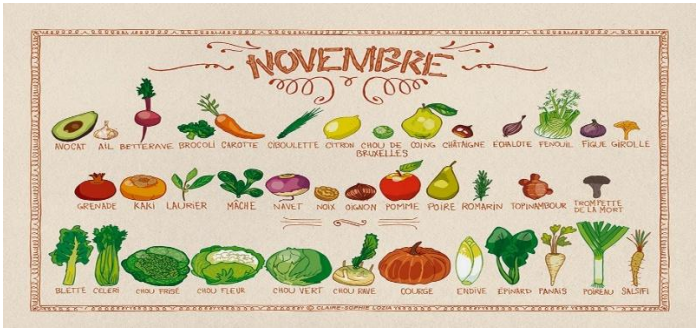
Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois de Novembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02/11 au 06/11	Bouillon de poule alphabet Pilon de poulet Tex-mex Frites Fruit de saison*	* Carottes râpées* Jardinière de Légumes gratinée Gâteau à la citrouille	Potage de légumes Saucisses de Toulouse Haricots blancs St Morêt Compote	Salade de haricots verts Pâtes au saumon Yaourt nature*	* Salade* Omelettes soufflées Au fromage Compote/biscuit
Du 09/11 au 13/11	Soupe au fromage Spaghettis Bolognaise Fruit de saison*	* Rillettes du pêcheur Flamenkuche Crème dessert chocolat	***Férié***	Betteraves rouges Cuisses de poulet rôties Trio de légumes braisés Fruit de saison *	* Salade de chou* Lasagnes aux lentilles Fromage blanc*

Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois de Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 16/11 Au 20/11	Vermicelle à la tomate Sauté de volaille Duo de haricots Fruit de saison *	* Salade verte* Tortilla Yaourt *	Pizza Pot au feu Légumes vapeur à l'aïoli Fruit de saison	Carottes râpées* Saucisses de volaille Purée de pois cassés Crème dessert vanille	* Salade de lentilles et quinoa Gratin de chou-fleur au merlu et sarrasin Compote
Du 23/11 au 27/11	Tresses au fromage Sauté d'agneau Flageolets Fruit de saison *	* Betteraves Rouges râpées * Tartiflette Fromage blanc*	Houmous à l'avocat Croquettes de poisson Salade verte Cantal Fruit de saison	Macédoine de légumes Blanquette de veau Riz pilaf Fruit de saison *	* Velouté de potiron Flan de légumes Compote
30/11	Pâté de campagne Boulettes de bœuf Macaronis à l'emmental Fruit de saison*				

Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois de Novembre 2026

Vert = produit issu de l'agriculture biologique - Noir = Produits conventionnels

= Fait maison – = Produits locaux – Pain Bio

* Repas végétariens

* Repas semi-alternatifs

* Aide de l'U.E à destination des écoles

Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois de Novembre 2026

Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable, de saison et le poisson surgelé est labélisé M.S.C (respect des quotas de poisson et des fonds marins).

La part de produits ***« durables et de qualité »*** *(BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE…)*

en Septembre était de 98% dont 46% de local.

La part de légumes BIO produits et fournis par nos services en Septembre était de 68.9% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

Mairie de Champcevinel

MENU DU RESTAURANT D'ENFANTS

Mois de Novembre 2026

Liste des allergènes susceptibles de se trouvés dans la composition de nos plats :

Gluten / Fruits à coques / Sésame / Lupin / Soja / Arachide / Moutarde / Céleri / Œufs / Lait / Sulfites / Poissons / Crustacés / Mollusques