



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 03 au 07 novembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 03 nov.	mardi 04 nov.	jeudi 06 nov.	vendredi 07 nov.
Hors d'œuvre	Betteraves	Friand au fromage	Potage aux carottes (Crécy)	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Sauce Carbonara	Omelette fromagère	Cordon bleu de dinde, Sauce Napolitaine	Poisson frais du moment, Sauce au citron
Accompagnement	Macaronis BIO 	Brocolis	Semoule BIO 	Fenouil rôti à l'orange
Dessert	Donut	Fruit de saison	Brownie au chocolat	Cocktail de fruits

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 10 au 14 novembre 2025

Armistice 1918

Repas Végétarien

	lundi 10 nov.	mardi 11 nov.	jeudi 13 nov.	vendredi 14 nov.
Hors d'œuvre	Salade de haricots rouges aux oignons, Vinaigrette		Velouté de potiron au curry	Butternut et céleri sauce façon coleslaw
Plat protidique	Boulettes à l'agneau à l'indienne		Nuggets végétariens	Pêche du moment MSC, Sauce aux agrumes 
Accompagnement	Semoule BIO 		Torsade BIO 	Gratin d'épinard
Dessert	Fromage blanc à la confiture de fraises		Cake vanille du chef	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 17 au 21 novembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	jeudi 20 nov.	vendredi 21 nov.
Hors d'œuvre	Betteraves au maïs, Vinaigrette	Potage Saint Germain	Salade verte à l'Emmental, Vinaigrette	Salade de haricots verts aux échalotes, Vinaigrette
Plat protidique	Fricassée de poulet aux champignons	Dahl de lentille verte au lait de coco	Poisson frais du moment, Sauce échalotes au vin blanc	Sauce carbonara
Accompagnement	Potatoes au paprika	Riz créole	Rata de légumes Hivernale du chef	Coquillettes BIO 
Dessert	Fruit de saison	Coupe à la banane et au chocolat	Mousse coco	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 24 au 28 novembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Potage aux carottes (Crécy)	Radis noir râpé, Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz et maïs, Vinaigrette
Plat protidique	Filet de merlu MSC, Sauce à la crème 	Bolognaise végétarienne et parmesan AOP 	Jambon braisé	Chipolatas aux herbes
Accompagnement	Potimarron rôti	Torsade BIO 	Frites fraîches	Semoule BIO 
Dessert	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au spéculoos

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 01 au 05 décembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 01 déc.	mardi 02 déc.	jeudi 04 déc.	vendredi 05 déc.
Hors d'œuvre	Taboulé d'Hiver (semoule HVE) 	Salade de pommes de terre aux herbes, Vinaigrette	Bouillon de légumes aux vermicelles	Carottes râpées, Vinaigrette
Plat protidique	Tartiflette aux pommes de terre	Nuggets à la volaille, Sauce tomate	Bolognaise de pois BIO 	Encornets à la basquaise
Accompagnement	Chiffonnade de salade verte BIO 	Boulgour BIO 	Coquillettes BIO 	Riz pilaf
Dessert	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Yaourt nature BIO 	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 08 au 12 décembre 2025

Repas Végétarien

	lundi 08 déc.	mardi 09 déc.	jeudi 11 déc.	vendredi 12 déc.
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Potage Saint Germain	Coleslaw	Pâté de campagne, Cornichons
Plat protidique	Sauce carbonara	Sauté de poulet au curry	Curry aux patates douces, brocolis et pois chiches	Pêche du moment MSC, Sauce tartare 
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Frites fraîches	Riz BIO 	Épinards à la crème
Dessert	Fruit de saison	Compote de poires	Roulé à la confiture d'abricot	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 15 au 19 décembre 2025

Repas Végétarien

Menu de Noël

	lundi 15 déc.	mardi 16 déc.	jeudi 18 déc.	vendredi 19 déc.
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Velouté de panais	Mousse de canard sur pain d'épices	Potage de légumes
Plat protidique	Sauté de porc à la moutarde, Sauce tomate basilic	Risotto aux petits pois et parmesan AOP 	Suprême de poulet, Sauce suprême	Pêche du moment MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Boulgour	Mélange de salades, Vinaigrette	Pomme pin	Fondue de poireaux
Dessert	Banane à la crème anglaise nappée au caramel	Fromage blanc à la compote	Bûche de Noël aux fruits exotiques et confiture d'abricots	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé