



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 17 NOVEMBRE AU 21 NOVEMBRE 2025

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Carottes râpées * moutarde	Velouté de courges	Salade composée * moutarde * œuf	Saucisson à l'ail
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Risotto de bœuf	Noix joue de porc / brocolis	Pâtes au pesto	Poisson / haricots verts * poisson
DESSERT	Crème vanille locale bio * lait	Fruit de saison	Yaourt local * lait	fruit de saison * lait



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

***Allergènes**

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Betteraves rouges <small>* moutarde</small>	Salade d'endives, œuf et fromage <small>* moutarde</small>	Haricots verts maïs <small>* moutarde</small>	Velouté de courges
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Poulet / purée de courges	Omelette / petits pois <small>*œuf</small>	Filet de poisson / poireau riz <small>*poisson</small>	Veau / chou fleur
DESSERT	Glace locale bio <small>* lait</small>	Fruit de saison	Yaourt local <small>* lait *œuf</small>	Fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 1er AU 5 DECEMBRE 2025

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Chou rouge * moutarde	Velouté de potimarron	Salade de chou blanc, radis et surimi * moutarde	Macédoine de légumes * œufs
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes aux légumes	Poulet / brocolis	Poisson / gratin de PDT * poisson, * lait	Omelette au fromage / petits pois * œuf, * lait
DESSERT	Glace locale bio * lait	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison

Vendredi, lancement des illuminations de Noël...



Venez nombreux, beau spectacle annoncé et centre ville animé !



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 8 AU 12 DECEMBRE 2025

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Chou rouge * moutarde	Salade composée * moutarde,	Salade de crudités	Velouté de potimarron
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bolognaise	Galette saucisse / salade * moutarde	Poulet / Ebly en sauce	Riz aux œufs et à la tomate * œuf
DESSERT	Crème vanille locale bio * lait	Crêpe locale bio *œuf, *lait	Yaourt local * lait	Fruit de saison



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025



En cette dernière semaine avant le festivités de fin d'année,



On vous souhaite plein de joie, de rire et de gaîté !



Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade d'endives, fromage et radis * moutarde	Velouté de potimarron	Betteraves rouges	
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Agneau / semoule	Omelette / flageolets *��uf	Flamunkuche/salade * moutarde	Hot dog / frites
DESSERT	Yaourt local bio * lait	Fruit de saison	Ronde des desserts	B��che de noël bio locale

*Allergènes

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks



La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio