L'AUBERGE DES ÉCOLIERS

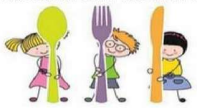
Restaurant Scolaire de Broöns

MENU DU 9 AU 23 NOVEMBRE 2026

Novembre
Entre la Toussaint et l'Avent, attend toi à de la pluie et du vent



Restaurant scolaire





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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de semoule, maïs maquereau * moutarde * poisson	Macédoine de légumes * moutarde * œuf	Chou-rouge * moutarde	Potage au fromage * lait
Plat Principal et accompagnement	Chou aux poivrons, bœuf et chair à saucisse	Ebly à la provençale * gluten	Pâtes au maroille *gluten *lait	Poisson/brocolis *poisson
Dessert	Yaourt local * lait	Fromage et fruit de saison *lait	Crème dessert locale * 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 de Broöns

MENU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026



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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de crudités * moutarde	Carottes râpées * moutarde	Chou-rouge râpé * moutarde	Potage
Plat Principal et accompagnement	Blanquette de volaille et coquillettes * lait	Omelette au fromage/haricots verts * lait	Couscous merguez d'agneau * gluten	Sauté de veau/gratin de chou-fleur * lait
Dessert	Yaourt local * lait	Moelleux au chocolat *œuf *lait	Fromage et fruit de saison *lait	Yaourt local *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 de Broöns

Blagounette

Qu'est-ce qui est invisible et qui sent la carotte ?

Un pet de lapin

MENU DU 23 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE 2025

BON APPÉTIT

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Taboulé * moutarde	Céleri cru * moutarde	Potage au fromage * lait
Plat Principal et accompagnement	Galette-saucisse frites	Escalope de poulet/carottes	Pâtes à la julienne de légumes *gluten	Jambon/gratin de courgettes * lait
Dessert	Crêpe * lait * œuf	Fromage et fruit de saison *lait	Compote de pommes	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 de Broöns

MENU DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2026





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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade fromage œufs * moutarde, * œuf * lait	Salade de perles et maquereau * moutarde * poisson	Duo de radis et carottes * moutarde	Potage au fromage * lait
Plat Principal et accompagnement	Pâtes à la bolognaise * gluten	Saucisse choux de bruxelles	Riz à la cantonaise * gluten	Poisson/haricots verts * poisson
Dessert	Yaourt * lait	Fruit de saison	Fromage blanc * 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 de Broöns

MENU DU 7 AU 11 DÉCEMBRE 2026



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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc maïs et poivrons * moutarde	PDT et thon * moutarde	chou rouge *moutarde	Potage
Plat Principal et accompagnement	Risotto à la tomate * gluten	Sauté de poulet aux salsifis et carottes	Pâtes chaire à saucisse fromage * lait	Poisson /petits pois * poisson
Dessert	Crème vanille locale * lait	Fromage et Fruit de saison * 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