Menus végétariens

	LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026
Entrée			Carottes râpées BIO vinaigrette		
Plat protidique	Lasagnes de légumes	Aiguillettes de blé	Œufs durs sauce crème	Croustillant fromager	Omelette ketchup
Accompagnement	Salade verte	Petits pois HVE	Riz créole	Haricots verts BIO	Rostis de légumes
Produit laitier	Camembert BIO	Petit cotentin		Vache qui rit	Yaourt sucré BIO
Dessert	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO	Yaourt sucré	Novly chocolat	Clafoutis aux pommes

Menus végétariens

	LUNDI 09/11/2026	MARDI 10/11/2026	MERCREDI 11/11/2026	JEUDI 12/11/2026	VENDREDI 13/11/2026
Entrée				Crêpe au fromage	Mâche
Plat protidique	Nuggets de blé	Raviolinis au fromage sauce tomate		Œufs durs sauce crème	Hachis parmentier végétarien
Accompagnement	Haricots beurre	Salade verte		Gratin de brocolis, choux fleurs, pommes de terre, béchamel	Plat complet
Produit laitier	Carré président	Petit suisse sucré			Brie pointe
Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO		Fruit frais BIO	Verrine de fromage blanc

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Menus végétariens

	LUNDI 16/11/2026	MARDI 17/11/2026	MERCREDI 18/11/2026	JEUDI 19/11/2026	VENDREDI 20/11/2026
Entrée		Carottes râpées BIO vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
Plat protidique	Couscous végétarien	Purée façon aligot	Œuf dur mayonnaise	Œufs durs printaniers	Aiguillettes de blé panées
Accompagnement	Semoule HVE	Salade verte	Frites au four HVE	Plat complet	Carottes vichy
Produit laitier	Camembert		Bûchette lait mélange		Petit suisse sucré
Dessert	Fruit frais BIO	Novly chocolat	Fruit frais BIO	Yaourt aromatisé Local HVE	Compote de pommes HVE

Menus végétariens

	LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026
Entrée			Carottes râpées vinaigrette		
Plat protidique	Nuggets de blé ketchup	Steak pané emmental	Crêpe au fromage	Gratin de pâtes au fromage	Raviolinis au fromage sauce tomate
Accompagnement	Pommes rostis	Gratin de butternut	Blé pilaf	Salade verte	Salade verte
Produit laitier	Cantadou	Fromage blanc sucré		Gouda	Vache qui rit BIO
Dessert	Novly vanille	Fruit frais BIO	Compote de poire	Fruit frais	Cake Vanille spéculoos

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Menus végétariens

	LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
Entrée					Carottes râpées BIO vinaigrette
Plat protidique	Crêpe au fromage	Pané emmental	Omelette au fromage	Torsades bolovégé aux lentilles (Plat complet végétarien)	Tartiflette végétarienne
Accompagnement	Purée de patate douce	Semoule HVE	Pommes sautées	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Salade verte
Produit laitier	St Moret	Yaourt sucré BIO	Coulommiers	Tomme blanche	
Dessert	Crème dessert chocolat BIO	Fruit frais BIO	Compote de pommes HVE	Cheesecake	Compote de pommes banane

Menus végétariens

	LUNDI 07/12/2026	MARDI 08/12/2026	MERCREDI 09/12/2026	JEUDI 10/12/2026	VENDREDI 11/12/2026
Entrée	Pommes de terre ciboulette				
Plat protidique	Pané emmental	Lasagnes de légumes	Pizza au fromage	Crêpe au fromage	Omelette sauce provençale
Accompagnement	Carottes vichy BIO	Purée de pommes de terre	Salade verte	Purée de potimarron	Riz créole
Produit laitier		Vache picon	Yaourt sucré	Saint paulin	Yaourt aromatisé BIO
Dessert	Novly chocolat	Compote de pommes banane	Fruit frais BIO	Beignet framboise	Fruit frais

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Menus végétariens

	LUNDI 14/12/2026	MARDI 15/12/2026	MERCREDI 16/12/2026	JEUDI 17/12/2026	VENDREDI 18/12/2026
Entrée	Carottes râpées BIO vinaigrette				
Plat protidique	Falafels de pois chiche	Crêpe au fromage	Aiguillettes de blé ketchup	Pané emmental	Gratin de pâtes au fromage
Accompagnement	Lentilles	Ratatouille	Potatoes pops	Pommes noisettes	Salade verte
Produit laitier		Vache picon	Boursin	Brie pointe	Yaourt sucré
Dessert	Fruit frais BIO	Crème dessert vanille BIO	Bûche de Noël chocolat	Sapin de noël chocolat	Fruit frais BIO