Restauration scolaire

Menus du 02 novembre au 18 décembre 2026

Restaurant scolaire de Camiers

Légende :

Produit Local

Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE

Produits Bio

Produits Pêche durable



lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Entrée du jour	Potage de légumes		Céleri rémoulade	Entrée du jour
Macaronis à la carbonara	Chili sin carne à l'égrene de pois bio Riz Créole		Sauté de porc à la moutarde Pommes de terre vapeur Carottes braisées	Filet de merlu MSC sauce citron Boulgour Brocolis à l'ail
Emmental râpé	Fromage		Fromage	Fromage
Compote	Yaourt aromatisé		Flan pâtissier du chef	Salade de fruits

REPAS MONTAGNARD lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Saucisson à l'ail et cornichons	Potage de légumes		Céleri rémoulade	Entrée du jour
Gratin Savoyard (Pommes de terre, fromage, lardons)	Saucisse de Strasbourg à la sauce tomate		Lasagnes à l'égrene de pois bio	Filet de hoki MSC sauce citron Purée de patates douce et potiron
Salade	Farfalles		Salade	
	Emmental râpé			Fromage
Pâtisserie	Compote		Yaourt	Fruit de saison

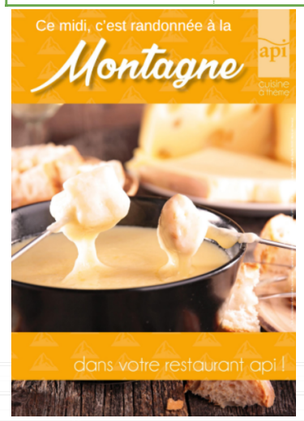
lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	FÉRIÉ mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Entrée du jour	Potage de légumes		Carottes râpées vinaigrette Omelette au fromage	Friand au fromage
Boulettes au veau façon Marocaine Semoule HVE	Sauté de poulet façon Vallée d'Auge Frites		Tortis HVE	Poisson pané sauce tartare Riz pilaf
Ratatouille	Petits pois		Céleri braisé	Épinards à la béchamel
Fromage	Fromage		Fromage	
Fromage blanc à la confiture	Salade de fruits		Cake du chef	Yaourt nature sucré

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Entrée du jour	Potage		Chou rouge aux pommes	
Chipolatas Rata de légumes hivernale du chef	Raviolis gratinés		Omelette Semoule HVE	Repas de noël
Haricots blancs	Salade verte		Épinards à la sauce blanche	
Fromage	Fromage		Fromage	
Fruit de saison	Liégeois vanille		Roulé à la confiture	

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Potage de légumes	Carottes râpées à l'orange		Pâté de campagne	Potage de légumes
Cordon bleu végétariens à la sauce tomate Penne HVE	Nuggets Pommes de terre persillées		Rôti de porc au thym Semoule HVE	Cappelletti au saumon
Haricots verts	Petits pois carottes		Potiron rôti	
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage râpé
Entremets vanille	Mousse chocolat		Fromage blanc à la cassonade	Yaourt aromatisé

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
Friand au fromage	Céleri vinaigrette		pâté de campagne	Entrée du jour
Pizza façon Napolitaine Salade	Burger de veau Penne HVE Haricots beurre		saucisse de toulouse frite fromage	Filet de colin MSC sauce aneth Purée de pommes de terre et de brocolis
	Fromage		Mousse chocolat	Fromage
Fruit de saison	Flan caramel			Dessert au choix

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Macédoine de légumes et	Potage de légumes de saison		Entrée du jour	Quiche Lorraine
Sauté de dinde façon marengo Riz pilaf	Tortillas de patates (pommes de terre, oignons, oeufs)		Jambon braisé sauce moutarde Frites	Poisson pané sauce tartare Pommes de terre vapeur
Piperade	Salade		Navet glacé	Brocolis aux oignons
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Flan chocolat	Fromage blanc aux fruits		Panna cotta aux fruits rouges	Fruit de saison









Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.