

**ECOLE ST GENIES DE COMOLAS**  
**Du 10/11/2025 au 14/11/2025**

Menu

api

Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
 Hachis parmentier de boeuf   
 /Parmentier de poisson  
**Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional)**    
 Poire

Mardi

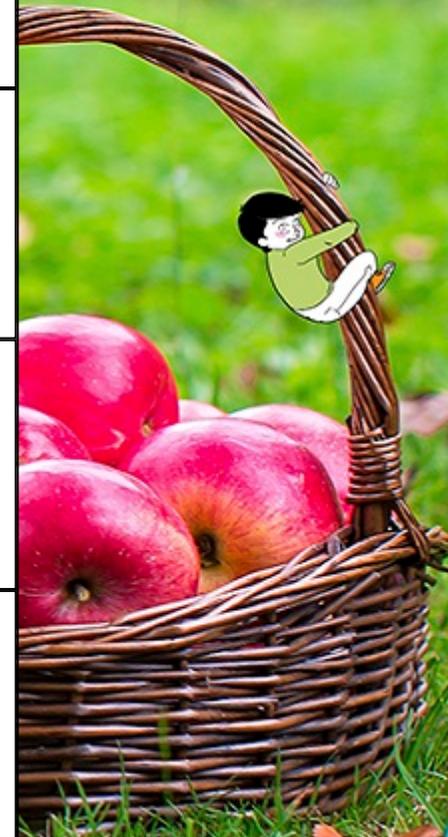
Mercredi

Jeudi

Potage de légumes verts (concentré)  
 Pastachiches HVE sauce crème et emmental  
**Mimolette Bio**   
**Pomme Bio** 

Vendredi

Mélange de carottes et panais râpés - Vinaigrette  
 Poisson blanc meunière MSC   
 Gratin de potiron Béchamel   
 Suisse sucré  
 Gâteau du chef aux noisettes et au miel 



**ECOLE ST GENIES DE COMOLAS**  
**Du 17/11/2025 au 21/11/2025**

Menu



		Menu
<b>Lundi</b>		Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette persillée Sauté de dinde FR  - Sauce dijonnaise /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce dijonnaise <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail <b>Bournette du Vercors</b> (régional) Flan nappé caramel
<b>Mardi</b>		Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au cumin <b>Semoule Bio</b> Suisse fruité Clémentine
<b>Mercredi</b>		
<b>Jeudi</b>		Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Omelette du chef (MEA) Épinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP Beignet chocolat noisette
<b>Vendredi</b>		<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette aux fines herbes Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine /Boulettes végétariennes - Sauce napolitaine <b>Fusilli Bio</b> <b>Emmental Bio</b> râpé Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue



**ECOLE ST GENIES DE COMOLAS**  
**Du 24/11/2025 au 28/11/2025**

Menu

api

Lundi

Potage Dubarry (concentré)  
 Gratin de gnocchis au potiron et cheddar  
 Yaourt arôme fruits exotiques **lait de la ferme des Aiguees**   
 Clémentine

Mardi

Crêpe au fromage  
 Paupiette au veau FR  - Sauce Marengo  
 /Filet de hoki MSC  - Sauce Marengo  
 Brocolis à l'ail  
 Yaourt nature **Bio** du GAEC de la Grange    
 Poire

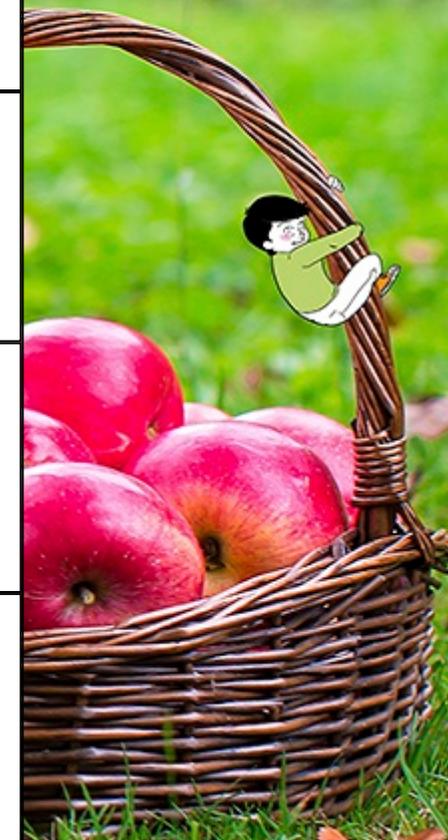
Mercredi

Jeudi

Salade Krautsalat - Vinaigrette  
 Saucisse de porc CE2  - Sauce currywurst  
 /Roulé végétal goût merguez  
 Pommes de terre cubes rissolées  
**Gouda Bio**   
 Moelleux chocolat façon forêt Noire du chef 

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique  
 Filet de lieu noir MSC  - Sauce aurore  
**Riz de camargue IGP** créole   
**Camembert Bio**   
**Banane Bio** 



**ECOLE ST GENIES DE COMOLAS**  
**Du 01/12/2025 au 05/12/2025**

Menu

api

Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup  
 Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons  
 /Omelette aux fines herbes  
 Carottes Ce2 persillées 🍷  
**Vercorais** (régional) 🍷  
**Orange Bio** 🌿

Mardi

Endives - Vinaigrette miel et balsamique  
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 🍷  
 /Pané fromager  
 Blé CE2 pilaf 🍷  
 Pont l'Evêque AOP 🍷  
 Flan au chocolat

Mercredi

Jeudi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes  
 Filet de Poisson pané MSC 🍷  
 Épinards à la Béchamel  
 Yaourt nature **Bio** de la laiterie **CARRIER** 🌿 🍷  
 Quatre quart du chef nature

Vendredi

