VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS

afpjr EA EMS

Menus des Restaurants Scolaires

Semaine du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2026				
LUNDI 2 novembre	**MARDI 3 novembre** Végé	**MERCREDI 4 novembre**	**JEUDI 5 novembre**	**VENDREDI 6 novembre**
DÉJEUNER				
Pomelo Porc sauté BIO OU Steak végétarien Garbejaïre Carottes BIO au jus - Riz BIO Roulé à la myrtille Fruit de saison BIO ✓	Haricots beurre au persil Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs Camembert Fruit de saison BIO ✓	Soupe au potiron Pilon de poulet rôti BIO jus aux herbes OU Nuggets au blé Riz BIO - Lentilles BIO à l'Indienne Assortiment de yaourts aromatisés BIO Fruit de saison BIO	Betterave et maïs Brandade de morue OU Omelette BIO Garbejaïre Purée de pommes de terre BIO Fromage frais cantafrais Fruit de saison BIO ✓	Soupe de de carottes BIO Cordon bleu de dinde OU Croque au fromage chèvre-miel Haricots verts BIO à l'ail Fromage blanc BIO Fruit de saison BIO ✓
GOÛTER				
Pain BIO Fromage à la coupe BIO Fruit de saison BIO	Croissant du boulanger Fruit de saison BIO	Gâteau Marbré Fromage blanc nature BIO, coulis de miel BIO	Pain BIO & pâte à tartiner BIO Jus de fruit BIO	Pain BIO & confiture BIO Beurre BIO Fruit de saison BIO

Menus établis le 28/10/2026, sous réserve de modifications

Tous nos repas sont cuisinés sur place et accompagnés de pain BIO et LOCAL
Toutes les viandes sont d'origine française
Préparation "maison" - Alternative végétarienne (sur inscription) - Recettes valeurs sûres des enfants
✓ Produit subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

VILLE DE
VALBONNE
SOPHIA ANTIPOLIS

afpjr
EA EMS

Menus des Restaurants Scolaires

Semaine du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2026				
LUNDI 9 novembre	**MARDI 10 novembre** Végé	**MERCREDI 11 novembre**	**JEUDI 12 novembre**	**VENDREDI 13 novembre**
DÉJEUNER				
Salade verte BIO Pilon de poulet BIO sauce barbecue OU Parmentier de lentilles corail Purée de carottes BIO Fromage à la coupe BIO ✓ Compote de pommes maison	Carottes râpées BIO Omelette nature BIO Epinards BIO à la béchamel Crème dessert chocolat BIO Fruit de saison BIO ✓	 Ferié	Caviar d'aubergines Macaroni semi complets sauce façon bolognaise canard, haricots blancs OU Emincé blé pois sauce tomate Beignets à la framboise Fruit de saison BIO ✓	Soupe potiron, fromage fondu vache qui rit Colin d'Alaska à l'estragon OU Falafel BIO Garbejaïre Purée de pommes de terre BIO Assortiment de fromages à la coupe Fruit de saison BIO ✓
GOÛTER				
Pain BIO & miel BIO Beurre BIO Fruit de saison BIO	Pétales de céréales au chocolat BIO Lait BIO		Pain BIO & chocolat Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO	Brioche ronde au sucre du Boulanger Compote HVE

Menus établis le 28/10/2026, sous réserve de modifications

Tous nos repas sont cuisinés sur place et accompagnés de pain BIO et LOCAL
Toutes les viandes sont d'origine française
Préparation "maison" - Alternative végétarienne (sur inscription) - Recettes valeurs sûres des enfants
✓ Produit subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS

afpjr EA EMS

Menus des Restaurants Scolaires

Semaine du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026				
LUNDI 16 novembre	**MARDI 17 novembre** Végé	**MERCREDI 18 novembre**	**JEUDI 19 novembre**	**VENDREDI 20 novembre**
DÉJEUNER				
Betterave et maïs vinaigrette BIO Sauté de dinde au jus et aux oignons OU Galette à l'orientale boulgour, pois chiches, emmental Carottes BIO au jus - Riz BIO Fromage blanc Fruit de saison BIO ✓	Soupe de potiron BIO Penne, pois chiche, épinard, tandoori Crème chocolat BIO Compote pommes bananes allégée en sucre	Tartine houmous BIO Hoki sauce armoricaine OU Falafel BIO Garbejaïre Boulgour BIO Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison BIO	Œuf dur BIO Boulette au bœuf BIO OU Boulette végétale BIO Gratin de chou-fleur BIO à la béchamel Saint Paulin Fruit de saison BIO ✓	Potage de légumes BIO Tartiflette OU Tartiflette végétarienne Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO ✓
GOÛTER				
Petits beurre BIO Flan vanille BIO Fruit de saison BIO	Pain BIO & confiture BIO Yaourt nature BIO	Pain au chocolat du Boulanger Lait BIO	Pain BIO Fromage à la coupe BIO Jus de fruit BIO	Pain BIO & pâte à tartiner BIO Compote HVE

Menus établis le 28/10/2026, sous réserve de modifications

Tous nos repas sont cuisinés sur place et accompagnés de pain BIO et LOCAL
Toutes les viandes sont d'origine française
Préparation "maison" - Alternative végétarienne (sur inscription) - Recettes valeurs sûres des enfants
✓ Produit subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

VILLE DE VALBONNE SOPHIA ANTIPOLIS

afpjr EA EMS

Menus des Restaurants Scolaires

Semaine du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026				
LUNDI 23 novembre Végé	**MARDI 24 novembre**	**MERCREDI 25 novembre**	**JEUDI 26 novembre**	**VENDREDI 27 novembre**
DÉJEUNER				
Carottes râpées BIO purée pois chiches cumin sésame	Salade de mâche et betterave	Soupe de carottes BIO	Potage de légumes BIO	Rémoulade de panais à la pomme
Semoule dahl de lentilles beluga et amandes	Pilon de poulet, sauce barbecue OU Nuggets emmental crispidor	Sauté de bœuf BIO sauce paprika persil OU Emince de pois aux oignons	Jambon de dinde OU Saucisse végétale	Colin d'Alaska pané Pêche durable OU Omelette BIO Garbejaïre
	Ratatouille - Blé BIO	Haricots verts BIO à l'ail	Purée de potiron	Riz thaï parfumé BIO
Assortiment de yaourts aromatisés BIO	Fromage à la coupe BIO ✓	Fromage frais fraidou	Camembert	
Fruit de saison BIO ✓	Compote de pomme maison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO ✓	Gâteau au chocolat BIO équitable Fruit de saison BIO ✓
GOÛTER				
Pain BIO & confiture BIO Fromage Blanc au miel BIO	Madeleine aux pépites de chocolat BIO Fruit de saison BIO	Pain BIO & pâte à tartiner BIO Fruit de saison BIO	Gâteau au fromage Blanc Crème chocolat BIO	Pain BIO, miel BIO Beurre BIO Fruit de saison BIO

Menus établis le 28/10/2026, sous réserve de modifications

Tous nos repas sont cuisinés sur place et accompagnés de pain BIO et LOCAL
Toutes les viandes sont d'origine française
Préparation "maison" - Alternative végétarienne (sur inscription) - Recettes valeurs sûres des enfants
✓ Produit subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

VILLE DE
VALBONNE
SOPHIA ANTIPOLIS

afpjr
EA EMS

Menus des Restaurants Scolaires

Semaine du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026				
LUNDI 30 novembre	**MARDI 1er décembre**	**MERCREDI 2 décembre**	**JEUDI 3 décembre**	**VENDREDI 4 décembre**
			Végé	
DÉJEUNER				
Potage de légumes BIO	Pizza reine	Soupe de potiron BIO	Salade verte BIO	Terrine de légumes
Merlu sauce citron Pêche durable	Macaroni bolognaise de bœuf	Sauté de bœuf et jus aux herbes label rouge - viande française		Tortilla aux pommes de terre, lardons, oignons et crème fraiche
OU Galette mexicaine boulgour, haricots rouges, poivron	OU Macaroni bolognaise végétales BIO	OU Steak végétarien Garbejaïre	Riz et chili végétal aux haricots rouges	OU Tortilla végétarienne
Boulgour BIO		Semoule BIO		Epinards BIO à la béchamel
Fromage frais Saint Môret		Fromage fondu carré	Tomme grise	Yaourt aromatisé
Fruit de saison BIO ✓	Ch'tiramisu (Tiramisu aux speculoos) Fruit de saison BIO ✓	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO ✓	Fruit de saison BIO ✓
GOÛTER				
Pétales de maïs BIO	Crêpe de Landerneau Sauce au chocolat intense	Gaufre liégoise	Petits beurre BIO	Pain BIO
Lait BIO		Fromage blanc au miel BIO		Fromage à la coupe BIO
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Coupe de bananes BIO coulis de chocolat	Compote HVE

Menus établis le 28/10/2026, sous réserve de modifications

Tous nos repas sont cuisinés sur place et accompagnés de pain BIO et LOCAL
Toutes les viandes sont d'origine française
Préparation "maison" - Alternative végétarienne (sur inscription) - Recettes valeurs sûres des enfants
✓ Produit subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles