ORVAULT **DEEJ**
Service Restauration

Menus du 02 au 13 novembre 2026

Nom de la Cuisine centrale :

☐ **Fiche Contrôle des températures fin de conditionnement/expédition (UCP)**

Nom du satellite :

☐ **Fiche Contrôle des températures à réception sur satellites**

		lundi 02 novembre	T1	T2	mardi 03 novembre	T1	T2	mercredi 04 novembre	T1	T2	jeudi 05 novembre	T1	T2	vendredi 06 novembre	T1	T2
		Menu végétarien						*Menu végétarien*						*Menu poisson*		
Semaine	**Entrée**	Choux blanc, pommes cuites à la vinaigrette			Mousse de canard			Salade aux croûtons			Potage de potimarron, crème Vache qui Rit			Salade de radis violets		
du	**Plat Principal**	Galettes aux haricots rouges			Cuisse de poulet orientale			Paëlla de légumes (choux-fleurs, carottes, oignons, riz, fèves, tomates)			Rôti de bœuf			Poisson frais, beurre blanc		
02/11/2026	**Garniture**	Brunoise de légumes			Semoule						Haricots verts			Pommes de terre vapeur		
au	**Produit laitier**				Fleurs d'Anjou						Camembert			Bûchette de chèvre		
06/11/2026	**Dessert**	Entremet chocolat, cigarettes russes			Pomme			Yaourt nature sucré			Poire			Cocktail de fruits		
S45 / P1	**Plat alternatif**															

		lundi 09 novembre	T1	T2	mardi 10 novembre	T1	T2	mercredi 11 novembre	T1	T2	jeudi 12 novembre	T1	T2	vendredi 13 novembre	T1	T2
					Menu végétarien			*FERIE*			*Menu végétarien*					
Semaine	**Entrée**	* Flammekueche			Endives, pois chiches grillés						Betteraves cuites, vinaigrette			Potage parisien (pommes de terre, poireaux, crème)		
du	**Plat Principal**	** Jambon braisé			Tartiflette végétarienne (oignons, courgettes, pommes de terre, emmental)						Œufs durs, sauce aurore			Sauté d'agneau		
09/11/2026	**Garniture**	Purée de pommes fruits									Coquillettes			Trio de légumes		
au	**Produit laitier**	Cantal jeune (AOP)												Saint-Nectaire		
13/11/2026	**Dessert**	Kiwi			Tarte Bourdaloue (poire, amande)						Petits-Suisses aux fruits			Pomelo rose		
S46 / P2	**Plat alternatif**	* Tarte aux poireaux, brocolis / ** Steak de veau														

Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes bio sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine.

(PDL) Produit d'origine Pays de Loire / (BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine autre que BIO): AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

Produit issu de l'agriculture Biologique / Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Produits laitiers et fruits et légumes frais labelisés SIQO éligibles à l'**Aide Union Européenne à destination des écoles**

Fruits/légumes produits par la ferme maraîchère municipale

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

Dans tous les menus : Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, d'andhydride sulfureux et sulfites, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement

DEEJ
Service Restauration

Menus du 16 au 27 novembre 2026

Nom de la Cuisine centrale :

☐ **Fiche Contrôle des températures fin de cuisson/expédition (UCP)**

Nom du satellite :

☐ **Fiche Contrôle des températures à réception sur satellites**

		lundi 16 novembre	T1	T2	mardi 17 novembre	T1	T2	mercredi 18 novembre	T1	T2	jeudi 19 novembre	T1	T2	vendredi 20 novembre	T1	T2
					Menu poisson			*Menu végétarien*						*Menu végétarien*		
Semaine	**Entrée**	Macédoine de légumes			Chou rouge, noix, vinaigrette			Salade de pâtes (pépinettes, maïs, pois maraîchers)			Rillettes de thon			Carottes râpées, vinaigrette		
du	**Plat Principal**	Sauté de veau Marengo			Cœur de merlu			Boulgour asiatique (chou chinois, haricots mungo, carottes, sauce soja)			Hachis Parmentier			Ravioles de légumes, sauce tomate		
16/11/2026	**Garniture**	Blé			Epinards à la crème						Salade verte					
au	**Produit laitier**	Tomme de Savoie (IGP)						Mimolette			Gouda			Comté (AOP)		
20/11/2026	**Dessert**	Choco Trésor			Semoule au lait			Banane			Nashi			Gâteau au chocolat et aux haricots rouges		
S47 / P3	**Plat alternatif**															

		lundi 23 novembre	T1	T2	mardi 24 novembre	T1	T2	mercredi 25 novembre	T1	T2	jeudi 26 novembre	T1	T2	vendredi 27 novembre	T1	T2
		Menu végétarien									*Menu végétarien*			*Menu poisson*		
Semaine	**Entrée**	Duo de salades			Crème de petits pois et toasts			Pomelo rose			Salade Coleslaw (carottes, chou blanc)			Potage de courges et butternut, crème au curry		
du	**Plat Principal**	Boulettes de pois chiches			* Petit salé			Emincé de bœuf			Poêlée de légumes (torsades de pois chiches, émincé végétal, poivrons, courgettes, tomates)			Filet de colin, crème citronnée		
23/11/2026	**Garniture**	Tombée de chou pontoise et carottes			Lentilles vertes (AOP)			Semoule						Boulgour		
au	**Produit laitier**				Brie			Emmental			Tomme Noire (IGP)			Brie		
27/11/2026	**Dessert**	Fromage blanc nature sucré			Orange			Ananas au sirop			Crème chocolat			Clémentine		
S48 / P4	**Plat alternatif**				* Boulettes de boeuf											

Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes bio sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine.

(PDL) Produit d'origine Pays de Loire / (BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine autre que BIO): AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

Produit issu de l'agriculture Biologique / Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Produits laitiers et fruits et légumes frais labelisés SIQO éligibles à l'**Aide Union Européenne à destination des écoles**

Fruits/légumes produits par la ferme maraîchère municipale

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

Dans tous les menus : Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, d'andhydride sulfureux et sulfites, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement