Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 02 au 06 novembre 2026

	lundi 02 nov.	mardi 03 nov.	jeudi 05 nov.	vendredi 06 nov.
Hors d'œuvre	Betteraves, Vinaigrette	Choux-fleurs au maïs, Vinaigrette	Salade de pommes de terre aux herbes	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail
Plat protidique	Sauce Carbonara	Chili sin carne pois BIO	Cordon bleu de dinde, Sauce Napolitaine	Marmite du pêcheur au colin MSC
Accompagnement	Macaronis HVE	Riz IGP	Carottes braisées	Brocolis à l'ail
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende : *Produit Bio* *Produit Local* *Produit Labellisé*

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 09 au 13 novembre 2026

	lundi 09 nov.	mardi 10 nov.	jeudi 12 nov.	vendredi 13 nov.
Hors d'œuvre	Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette	Carottes râpées, Vinaigrette	Velouté de potiron au curry	Friand au fromage
Plat protidique	Boulettes à l'agneau à l'indienne	Bolognaise végétarienne et parmesan AOP	Chausson à la bolognaise	Brochette de colin MSC
Accompagnement	Semoule BIO	Torsade BIO	Salade verte, Vinaigrette	Gratin d'épinard
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake vanille du chef	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende : *Produit Bio* *Produit Local* *Produit Labellisé*

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 16 au 20 novembre 2026

	lundi 16 nov.	mardi 17 nov.	jeudi 19 nov.	vendredi 20 nov.
Hors d'œuvre	Chou rouge aux pommes et raisins secs, Vinaigrette	Rosette lyonnaise et cornichons	Carottes râpées, Vinaigrette	Potage de légumes
Plat protidique	Paëlla végétarienne au riz et pois chiches BIO	Bruschetta au coulis de tomates	Rôti de porc, Jus lié thym et citron	Carbonara de saumon MSC
Accompagnement		Salade verte, Vinaigrette	Rata de légumes Hivernale du chef	Macaronis HVE
Dessert	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende : Produit Bio — Produit Local — Produit Labellisé

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 23 au 27 novembre 2026

	lundi 23 nov.	mardi 24 nov.	jeudi 26 nov.	vendredi 27 nov.
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Potage aux carottes (Crécy)	Radis noir râpé, Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz et maïs , Vinaigrette
Plat protidique	Sauté de dinde façon blanquette	Quiche au fromage du chef	Jambon braisé	Gratin de colin MSC à la normande
Accompagnement	Riz IGP	Salade verte, Vinaigrette	Purée de pommes de terre	Brocolis aux oignons
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende : Produit Bio — Produit Local — Produit Labellisé

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 30 au 04 décembre 2026

	lundi 30 nov.	mardi 01 déc.	jeudi 03 déc.	vendredi 04 déc.
Hors d'œuvre	Mousse de foie	Velouté de légumes verts	Coleslaw	Salade de blé et maïs, Vinaigrette
Plat protidique	Tartiflette aux pommes de terre	Marmite de colin MSC aux petits légumes	Bolognaise de pois BIO	Encornets à la basquaise
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Purée de potiron	Coquillettes BIO	Petits pois au thym
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante du chef	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende : *Produit Bio* *Produit Local* *Produit Labellisé*

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 07 au 11 décembre 2026

	lundi 07 déc.	mardi 08 déc.	jeudi 10 déc.	vendredi 11 déc.
Hors d'œuvre	Potage de légumes	Pomelos rose	Salade de haricots verts aux échalotes, Vinaigrette	Pâté de campagne, Cornichons
Plat protidique	Cordon bleu de dinde	Sauté de poulet au curry	Couscous végétarien	Sauté de porc BBC à la moutarde
Accompagnement	Lentilles vertes au jus	Frites fraîches	Céleri braisés	Épinards à la crème
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Roulé à la confiture d'abricot	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende : Produit Bio — Produit Local — Produit Labellisé

Restaurant Scolaire de Montpellier de Médillan

Menu du 14 au 18 décembre 2026

	lundi 14 déc.	mardi 15 déc.	jeudi 17 déc.	vendredi 18 déc.
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Velouté de panais	Mousse de canard sur pain d'épices	Salade de riz, maïs et ciboulette
Plat protidique	Kefta Boulette à l'agneau	lasagnes aux légumes d'hiver	Poulet aux châtaignes et aux champignons	Pêche du moment , sauce à l'aneth
Accompagnement	Brocolis gratinés	Mélange de salades, Vinaigrette	Pomme pin	Fondue de poireaux
Dessert	Fruit de saison	Flan au caramel	Clémentine	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende : Bio *Produit Bio* *Produit Local* *Produit Labellisé*