

MENUS du 02 novembre au 06 novembre 2026

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Protides	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus	Protides
Sauté de dinde sauce tomate et basilic	Velouté de butternut	Carottes rapées	Hachis parmentier
Féculents	Protides	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
Pommes de terre vapeur	Poisson sauce curry	Tarte au fromage	Salade de mâche
Protéines et minéraux	Féculents	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux
Fromage	Duo de riz noir et riz blanc	Salade	Fromage
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits
Fruit de saison	Carotte cake	Crème au chocolat	Compote de fruits



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



V viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 09 novembre au 13 novembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Protides	Féculeux	Protéines et minéraux	Protides
Boulette de volaille 	Salade de pommes de terre et emmental 	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 	Duo de charcuterie 
Féculeux	Protides		Protides
Pâtes	Cordon bleu 		Blanquette de poisson 
Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Féculeux
Fromage	Haricots verts 	Fromage	Riz 
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux
Fruit de saison 	Pâtisserie maison	Compote de fruits	Yaourt de la ferme des Longs Champs 



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 16 novembre au 20 novembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Fruits/légumes crus	Protides	Fruits/légumes cuits	Protides
Coleslaw	Poisson blanc sauce aurore	Potage de légumes	Steak haché sauce ketchup
Protides	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus
Saucisse chipolata	Courgettes grillées à l'ail	Tarte aux légumes	Petits pois carottes
Féculents	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux
Purée de pommes de terres	Fromage	Salade verte	Fromage
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Petits suisses	Compote de fruits



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 23 novembre au 27 novembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Protides	Féculents	Fruits/légumes cuits	Féculents
Poisson 	Taboulé	Lasagne de légumes	Croziflette
Féculents	Protides		Protéines et minéraux
Matelotte de pomme de terre 	Filet de poulet sauce Normande 		
Protéines et minéraux	Féculents	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
Fromage	Pâtes	Fromage	Salade verte 
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
Fromage blanc sucré	Fruit de saison 	Beignet aux pommes	Fruit de saison 



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 30 novembre au 04 décembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 30 novembre	mardi 1 décembre	jeudi 3 décembre	vendredi 4 décembre
Protides	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes cuits	Protides
Gratin de coquillettes au jambon	Choux fleurs sauce cocktail	Betteraves vinaigrettes	Pavé de poisson à la bordelaise
	Protides	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits
	Boulette agneau	Crêpe au fromage	Purée de carottes
Protéines et minéraux	Féculents	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux
Fromage	Gratin dauphinois	Poêlée de légumes	Fromage
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux
Fruits de saison	Fromage frais au fruits	Compote pomme vanille	Gâteau maison



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGAlim.

Les viandes servies sont approvisionnées « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 07 décembre au 11 décembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 7 décembre	mardi 8 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
Fruits/légumes cuits	Protides	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux
Velouté de légumes	Poisson pané	Cordon végétal à la tomate	Œufs durs mayonnaise
Protides	Fruits/légumes cuits	Fécule	Protides
Nuggets de volaille	Haricots beurre	Flageolets	Jambon grillé en sauce
Fécule	Protéines et minéraux	Protéines et minéraux	Fécule
Frites	Fromage	Fromage	Tendres perles
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus
Fruits de saison	Yaourt de la ferme des Longs Champs	Tarte aux pommes	Clémentines



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 14 décembre au 18 décembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
 Betteraves vinaigrettes  Pâtes à la bolognaise  MENU ROUGE  Compote de pommes fraises	Protides	Protides	Entrée du jour
	Poisson sauce crème ciboulette	Toast mousse de foie	
	Féculents	Protides	Plat du jour
	Riz	Poulet sauce surprise de Noël	
	Protéines et minéraux	Féculents	Fromage
	Fromage	Pomme noisettes	
	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Dessert du jour
	Fruit de saison	Dessert surprise	



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local