GVRS
Vous cuisinez, nous faisons le reste

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 2-nov.

au 6-nov.



commune de Charron

	Lundi 2-nov.-26	Mardi 3-nov.-26	Mercredi 4-nov.-26	Jeudi 5-nov.-26	Vendredi 6-nov.-26
DEJEUNER	Salade de maïs au thon Blanquette de dinde aux champignons Haricots verts Fruit de saison Bio	Céleri Bio rémoulade Nuggets de blé Chou fleur et brocolis Bio **Repas végétarien** Paris Brest	Salade verte et rondelles de radis Tartiflette aux lardons de volaille Crème dessert	Cervelas Filet de poisson frais sauce épinards Boulgour Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette Rôti de porc Haricots blancs Fromage blanc au coulis de fruits rouges
gouter	GOÜTER	GOÜTER	GOÜTER	GOÜTER	GOÜTER

Produits issus de l'agriculture biologiqu · Viande et œuf origine France · Produit local · Plat végétarien · AOC / IGP · Lait 100% France · Poisson Pêche Durable · Label Rouge · Fait maison

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.

Bilan allergènes du lundi 2 novembre 2026 au dimanche 8 novembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
LUNDI 2 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade de maïs au thon	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	✓	-	✓	-
PLAT	Sauté de dinde aux champignons	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Haricots verts	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 3 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Céleri Bio remoulade	☑	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	✓	-
PLAT	Pépites de blé panées	☑	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Duo de choux Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Paris Brest	☑	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-
MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade verte et radis	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Tartiflette S/P	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Crême dessert au chocolat	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
JEUDI 5 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Cervelas vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Filet de poisson frais sauce épinards	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Boulgour Bio	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Carottes râpées Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Rôti de porc	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Haricots blancs mijotés à la tomate	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

GVRS
Vous cuisinez, nous faisons le reste

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 9-nov. au 13-nov.



commune de Charron

	Lundi 9-nov.-26	Mardi 10-nov.-26	Mercredi 11-nov.-26	Jeudi 12-nov.-26	Vendredi 13-nov.-26
DEJEUNER	Betteraves Bio vinaigrette Saucisse grillée Lentilles Bio Yaourt nature sucré	Velouté de butternut Bio Poisson pané Pâtes de Lison Fruit de saison Bio	Férié	Velouté de légumes Bio Tajine de poulet aux abricots Salsifis Fruit de saison Bio	Salade verte Bio au fromage Bio Omelette nature Frites Repas végétarien Glace
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

Produits issus de l'agriculture biologique
Viande et œuf origine France
Produit local
Plat végétarien
AOC / AOP IGP
Lait 100% France
Poisson Pêche Durable
Label Rouge
Fait maison

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.

Bilan allergènes du lundi 9 novembre 2026 au dimanche 15 novembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
LUNDI 9 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Betteraves Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Chipolatas grillées	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Lentilles Bio au jus	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt nature sucré	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 10 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Velouté de butternut Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Poisson pané MSC pêche durable et quartier de citron	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Coquillettes	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 11 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
JEUDI 12 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Potage de légumes Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Poulet aux abricots	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Salsifis sautés	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade verte Bio à l'emmental Bio	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Omelette nature	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Frites	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Bâtonnet glacé au chocolat	☑	-	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	✓	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

GVRS
Vous cuisinez, nous faisons le reste

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 16-nov. au 20-nov.



commune de Charron

	Lundi 16-nov.-26	Mardi 17-nov.-26	Mercredi 18-nov.-26	Jeudi 19-nov.-26	Vendredi 20-nov.-26
DEJEUNER	Bouillon de légumes et vermicelles	Salade d'avocat au maïs	Surimi sauce cocktail	Saucisson à l'ail	Salade de chou et fromage
	Emincé de boeuf à la sauce tomate	Crousti au fromage	Sauté de dinde au curry	Filet de poisson frais sauce citron	Pâtes à la Carbonara
	Haricots beurre	Purée de patate douce et pomme de terre	Riz	Semoule	
	Fruit de saison Bio	Repas végétarien Compote de poire	Yaourt aromatisé	Fruit de saison Bio	Petit suisse aux fruits
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

Produits issus de l'agriculture biologiq · Viande et œuf origine France · Produit local · Plat végétarien · AOC / AOP IGP · Lait 100% France · Poisson Pêche Durable · Label Rouge · Fait maison

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.

Bilan allergènes du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
LUNDI 16 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Bouillon de légumes et vermicelles	☑	-	-	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Emincé de boeuf VBF à la sauce tomate	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-
LEGUME	Haricots beurre	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 17 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade d'avocat au maïs	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Croq' veggie au fromage	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Purée de patate douce et pomme de terre	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de poire	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Surimi sauce cocktail	☑	-	✓	-	-	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	-
PLAT	Sauté de dinde au curry	☑	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
LEGUME	Riz Créole	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Yaourt aromatisé	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
JEUDI 19 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Saucisson à l'ail	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-
PLAT	Filet de poisson frais sauce citron	☑	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
LEGUME	Semoule	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Chou blanc à l'emmental	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Coquillettes à la Carbonara	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Petit suisse aux fruits	☑	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

GVRS
Vous cuisinez, nous faisons le reste

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

SEMAINE du 23-nov.

au 27-nov.



commune de Charron

	Lundi 23-nov.-26	Mardi 24-nov.-26	Mercredi 25-nov.-26	Jeudi 26-nov.-26	Vendredi 27-nov.-26
DEJEUNER	Tartine de sardines Poulet rôti Petits pois et carottes Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et fromage Jambon grillé Pommes de terre rissolées Compote de fruits	Betteraves rouges vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Mousse au chocolat	Velouté de légumes Bio Omelette poivrons et tomate Repas végétarien Pâtisserie	Carottes râpées Bio vinaigrette Poisson Meunière Cœur de blé Crème à la vanille
gouter	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

Produits issus de l'agriculture biologique · Viande et œuf origine France · Produit local · Plat végétarien · AOC / AOP IGP · Lait 100% France · Poisson Pêche Durable · Label Rouge · Fait maison

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.

Bilan allergènes du lundi 23 novembre 2026 au dimanche 29 novembre 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE CHARRON

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
LUNDI 23 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Rillette de sardines	☑	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	✔	-	✔	-
PLAT	Poulet rôti	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Petits pois et carottes Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Fruit de saison Bio	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARDI 24 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Salade verte BIO aux dés d'emmental	☑	-	-	-	-	-	✔	-	-	✔	-	-	-	✔	-
PLAT	Jambon grillé	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes de terre rissolées	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Compote de fruits	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MERCREDI 25 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Betteraves rouges vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	✔	-
PLAT	Lasagnes à la bolognaise	☑	-	-	-	-	✔	✔	-	-	-	✔	-	-	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Mousse au chocolat	☑	-	-	-	-	-	✔	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.

PRIMAIRE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
JEUDI 26 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Velouté de légumes Bio	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
PLAT	Tortillas aux pommes de terre, poivrons et tomate	☑	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Eclair au chocolat	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-
VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026 - DÉJEUNER																
ENTREE	Carottes râpées Bio vinaigrette	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Filet de colin Meunière	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	-
LEGUME	Blé	☑	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	--	☑	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Crème dessert à la vanille	☑	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette.