

MENU

NOVEMBRE

2026

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Carottes rapées œufs	Taboulé	Endives+gruyère	Soupe de potiron
Cordon bleu	Sauté porc	Escalope de dinde	Pot au feu
Petits pois carottes	Choux pomme	Lentilles	Fromage
Crème biscuits	Fromage	Fromage blanc	Fruit
	Fruits		

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Macédoine	Piémontaise	Choux pomme+lardons	Pamplemousse
Poisson en sauce	Cuisse de poulet	Lasagnes	Navarin d'agneau
riz	Haricots verts	Crème au chocolat	Semoule
Crème anglaise	Mousse		Fromage
			Fruit

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Riz+thon	Pâté	Boulgour+maïs	Soupe de potiron
Oeufs durs	Rôti de dinde	Filet de poisson	Saucisses de bœuf
Chou-fleurs	Carottes vichy	Brocolis	Pois cassés
Yaourt	Gâteau aux yaourts	Fromage blanc	Fromage
		Fruit	fruit

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Torti+surimi	Soupe de légumes	Carottes/céleri rapés	Pizza
Râble de lapin	Langue de bœuf	Rouelle de porc	Filet de poisson
Céleri	Frites	Pâtes	Julienne de légumes
Beignet	Fromage	Crème caramel	Fruit
	Fruit		

Lundi 30 Novembre
Salade+feta
Cassoulet
Fruit

Des changements peuvent avoir lieu dans les menus

*Viande bovine d'origine France

Les légumes de saison sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait