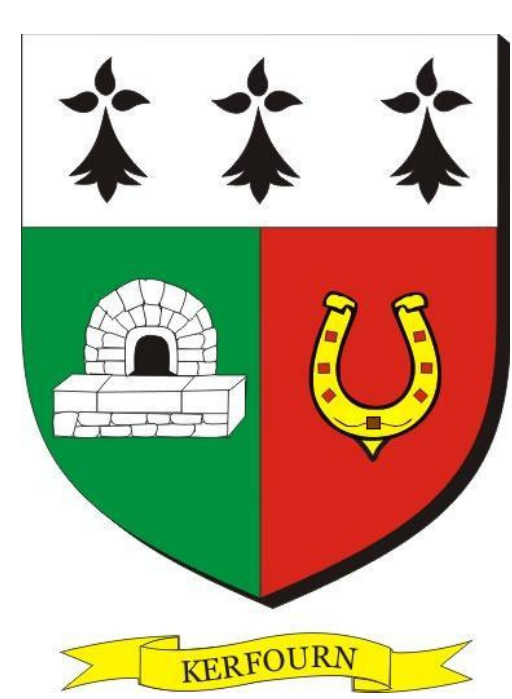




MENUS NOVEMBRE 2026



LUNDI 02

Maquereaux à la tomate
Macaroni sauce napolitaine
Gruyère râpé
Compote de pommes

MARDI 03

Carottes râpées bio*
Cordon bleu
Pdterre rissolées
Yaourt nature bio*

JEUDI 05

Potage de légumes
Boulettes d’agneau
Sauce raz el hanout
Poêlée de légumes
Fruit bio *

VENDREDI 06

Crème de foie
Jambon
Petits pois carottes
Fromage
Panna cotta coulis de fraise

LUNDI 09

Houmous de pois chiche
Poisson du jour
Sauce hollandaise
Riz
Crème au chocolat

MARDI 10

Maïs et tomates cerises
Couscous de légumes
Fromage AOP*
Fruit

JEUDI 12

Potage potiron et vache qui rit
Crêpes jambon fromage
Salade verte bio*
Glace

VENDREDI 13

Concombre bio*
Chipolatas
Purée de pdterre
Fromage blanc sucré

LUNDI 16

Macédoine de légumes
Feuilleté au fromage
Salade verte bio*
Ile flottante

MARDI 17

Terrine de campagne et cornichons
Rôti de porc sauce champignons
Coquillettes
Fruit

JEUDI 19

Velouté de courges
Omelette
Ratatouille
Fromage AOP*
Yaourt aromatisé

VENDREDI 20

Carottes râpées bio*
Croissant jambon fromage
Salade verte bio*
Compote de fraise

LUNDI 23

Betteraves rouges
Pâtes bolognaise
Petits-suisses aromatisés
Madeleine

MARDI 24

Thon et maïs
Paupiette de veau
Haricots verts et beurre
Fruit

JEUDI 26

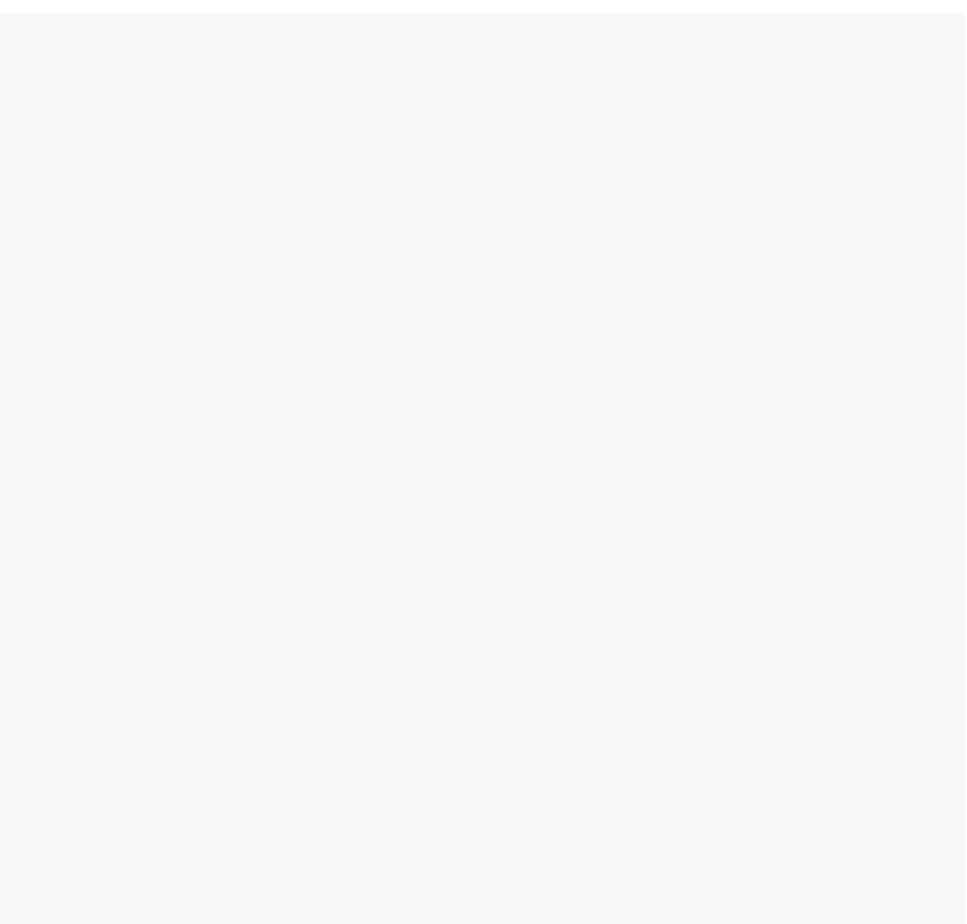
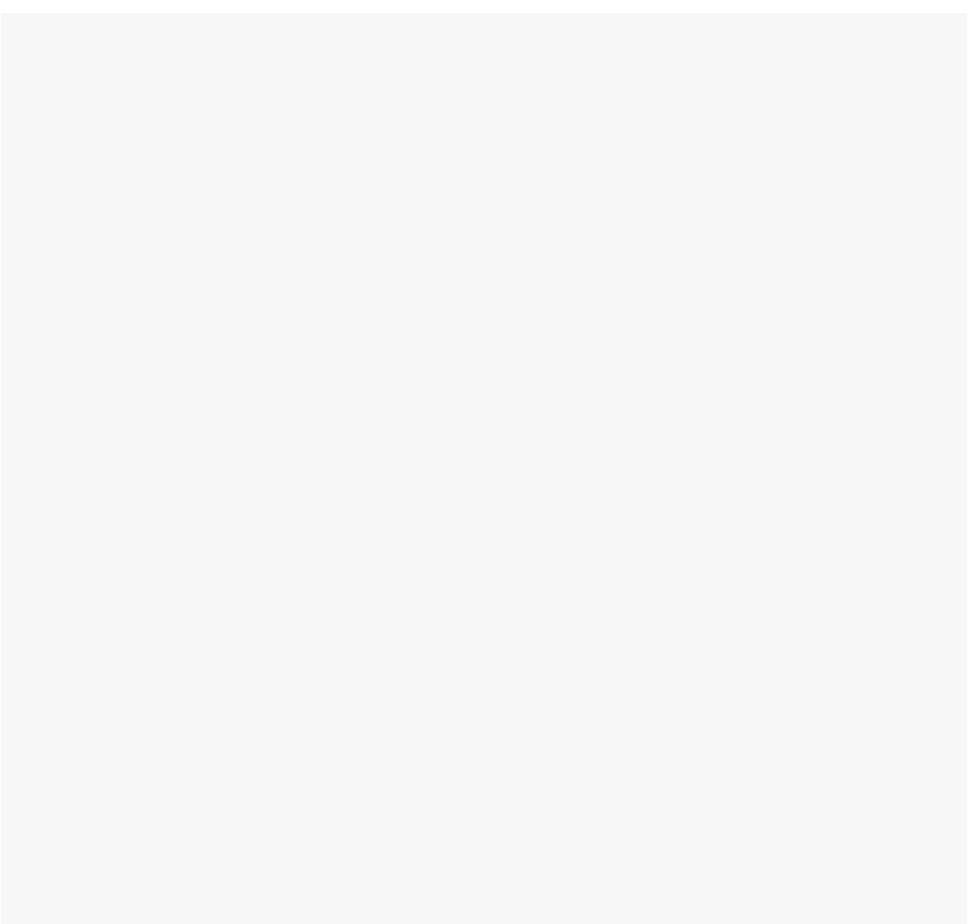
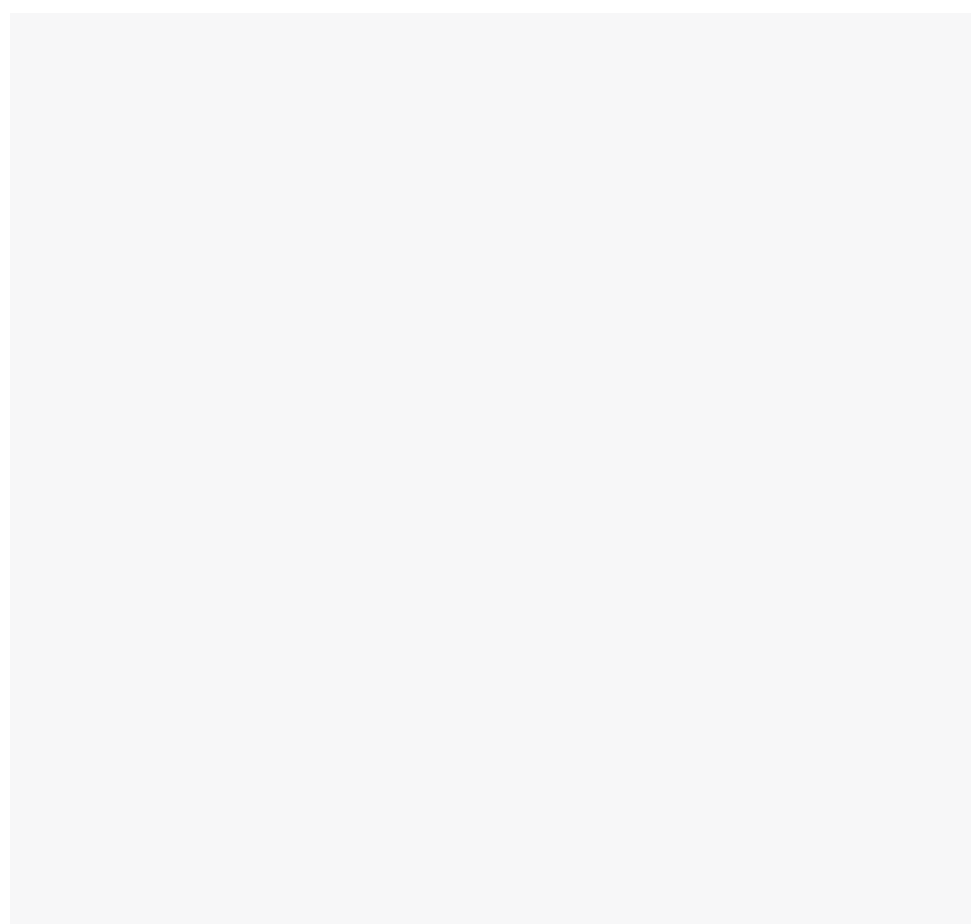
Potage de légumes
Poulet au lait de coco
Semoule
Fromage blanc à la fraise

VENDREDI 27

Pommes et emmental
Lentilles carottes
Riz
Fruit

LUNDI 30

Kiwi
Hachi parmentier
Salade verte bio*
Gâteau d’anniversaire



Les menus sont réalisés sur place sous réserve de modifications compte tenu des livraisons

La vinaigrette est servie à part
Aide UE à destination des écoles *

Téléphone : 02 56 62 10 82

