Menus du 02 Novembre au 18 Décembre 2026

Communauté de Communes du Pays Solesmois

Légende : Elu par les enfants · Sans viande · Menu à thème · Menu végétarien · Régional · Bio · Durable · Nouveauté · AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

LUNDI 02 NOV.	MARDI 03 NOV.	JEUDI 05 NOV.	VENDREDI 06 NOV.
CÉLERI CAPPELLETTI POMODORO E BASILOCO SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE COCO CURRY SV : NUGGETS DE BLÉ POMMES RISSOLÉES EDAM POIRE	SALADE D'HARICOTS VERTS PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR SV : PAUPIETTE DE POISSON POMMES BOULANGÈRES FLAN NAPPÉ CARAMEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE SEMOULE RATATOUILLE GÂTEAU DU CHEF POIRE/CHOCOLAT
LUNDI 09 NOV.	**MARDI 10 NOV.**	**JEUDI 12 NOV.**	**VENDREDI 13 NOV.**
SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉCHALOTES BURGER DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : FISH AND CHIPS FRITES AU FOUR VELOUTÉ AUX FRUITS	CAROTTES RAPÉES JAMBON BLANC SV : OMELETTE POMMES DE TERRE À LA CRÈME KIWI	COEUR DE MERLU MSC SAUCE CITRON BOULGOUR JULIENNE DE LÉGUMES VACHE QUI RIT ANANAS	VELOUTÉ D'OIGNONS BOLOGNAISE DE LENTILLES COQUILLETTES GÂTEAU DU CHEF AU SPECULOOS
LUNDI 16 NOV.	**MARDI 17 NOV.**	**JEUDI 19 NOV.**	**VENDREDI 20 NOV.**
MACÉDOINE DE LÉGUMES FRICASSÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS SV : MARMITE DE POISSON RIZ CRÉOLE POMME	ÉMINCÉ DE BOEUF À LA FLAMANDE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA CRÈME TOMME BLANCHE YAOURT BIO LOCAL	SALADE DAUPHINOISE (CHOU BLANC) CROZIFLETTE (CROZETS) AUX LARDONS DE PORC SV : CROZIFLETTE AU POISSON ORANGE	BAR À SOUPE VELOUTÉ DE POTIRON (OIGNONS FRITS FROMAGE RÂPÉ CROÛTONS) NUGGETS DE BLÉ KETCHUP MACARONIS FROMAGE BLANC
LUNDI 23 NOV.	**MARDI 24 NOV.**	**JEUDI 26 NOV.**	**VENDREDI 27 NOV.**
CÉLERI BOULETTES MOZZARELLA GNOCCHIS À LA TOMATE SALADE VERTE VINAIGRETTE CRÈME DESSERT VANILLE	RÔTI DE DINDE SAUCE CAPILOTADE SV : GALETTE EPINARDS ET EMMENTAL POMMES DE TERRE AU THYM HARICOTS VERTS SAINT MORET GAUFRE AU SUCRE	HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BRIE YAOURT NATURE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS SV : TERRINE DE LÉGUMES FILET DE HOKI MSC SAUCE CHIVRY COEUR DE BLÉ HVE CAROTTES AU CUMIN CLÉMENTINES

LUNDI 30 NOV.	MARDI 01 DEC.	JEUDI 03 DEC.	VENDREDI 04 DEC.
CÉLERI ET CAROTTES PATES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAY FROMAGE BLANC	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES NOISETTES CHOU-FLEUR À LA CRÈME POIRE	WATERZOÏ DE POISSON MSC RIZ CARRÉ DE L'EST SALADE DE FRUITS	SOUPE A LA TOMATE ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE STROGONOFF SV : PANÉ FROMAGER GRATIN DAUPHINOIS (POMMES DE TERRE) CLÉMENTINE
LUNDI 07 DEC.	**MARDI 08 DEC.**	**JEUDI 10 DEC.**	**VENDREDI 11 DEC.**
SAUTÉ DE PORC SAUCE À L'ANCIENNE SV : ROULÉ VÉGÉTALE LENTILLES ET POMMES DE TERRE CUISINÉES MIMOLETTE BEIGNET AU SUCRE	VELOUTÉ DE COURGES AU FROMAGE FONDU CORDON BLEU VÉGÉTAL POMMES DE TERRE VAPEUR PIPERADE YAOURT NATURE	CRÊPE AU FROMAGE TAJINE DE POISSON MSC SEMOULE LÉGUMES TAJINE FLAN CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE THON TORTI BANANE
LUNDI 14 DEC.	**MARDI 15 DEC.**	**JEUDI 17 DEC.**	**VENDREDI 18 DEC.**
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE BOULGOUR ÉPINARDS BÉCHAMEL LIEGEOIS VANILLE	CROC FROMAGER KETCHUP PUREE SALADE VERTE VINAIGRETTE VACHE QUI RIT ORANGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHIPOLATA SV : BOULETTE TOMATE MOZZARELLA GRATIN DE PÂTES À L'ITALIENNE YAOURT NATURE	MENU DE NOËL SALADE DE PERLES AU SAUMON SAUCE ANETH/CITRON PAUPIETTE DE DINDE SAUCE AUX MARRONS SV : PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE ESTRAGON POMMES PINS SALADE ICEBERG PÂTISSERIE MAISON
LUNDI 21 DÉCEMBRE AU VENDREDI 01 JANVIER			

Bonnes vacances !