

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Val de Dagne

Repas végétarien 				
lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	CHARCUTERIE	SAUCISSON À L'AIL	POTAGE DE LÉGUMES
CARBONARA	CHILI SIN CARNE AUX POIS BIO 	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
MACARONIS	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS A L'AIL	CAROTTES BRAISEES	BROCOLIS À L'AIL
	FROMAGE		FROMAGE	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	ASSORTIMENT DE DESSERT	GATEAU DU CHEF	LIEGEOIS A LA VANILLE

Légende :

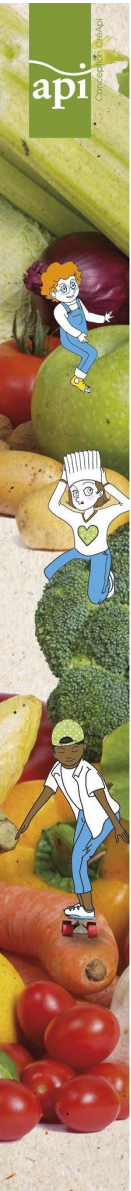
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Val de Dagne

		Férié	Repas végétarien	
lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE		POTAGE DE LEGUMES	ROSETTE
COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE	SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON VALLÉE D'AUGE		PANÉ FROMAGÉ	JAMBON BRAISÉ
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	BUTTERNUT		PETIT POIS	EPINARD
	FROMAGE		FROMAGE	
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	POIRE RÔTIE AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF

Légende :

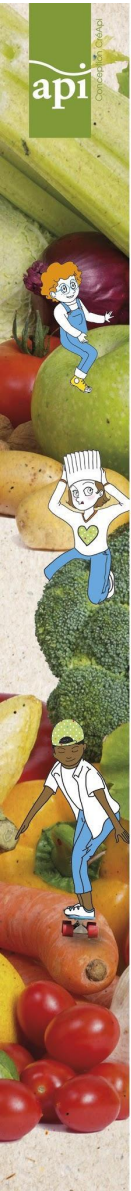
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Val de Dagne

Repas végétarien			NOVEMBRE	
lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	FEUILLETE FROMAGE	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES
CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	POT AU FEU (BOEUF LOCAL) 	POULET	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE AU BLEU 	POISSON PANÉ
HARICOTS VERTS	LEGUMES DU POT	SEMOULE BIO 	CHOU ROUGE BRAISÉE	COQUILLETES HVE 
	FROMAGE		FROMAGE	
CREME A LA VANILLE	YAOURT NATURE	ASSORTIMENT DE DESSERT	COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON

Légende :

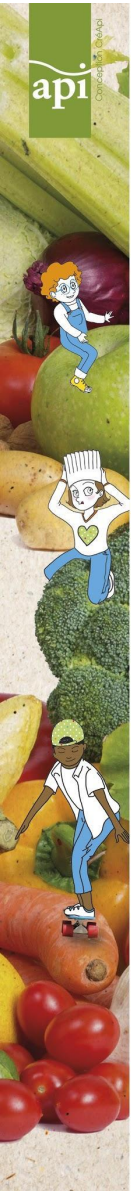
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Val de Dagne

Repas végétarien 				
lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	FEUILLETÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 
BLANQUETTE DE DINDE	TORTELLINIS RICOTTA/ÉPINARDS SAUCE EMMENTAL (plat complet)	HACHÉ AU VEAU	GRATIN DE COLIN	CHIPOLATAS
RIZ PILAF	SALADE VERTE	POMME NOISETTE	BROCOLIS	FRITES
	FROMAGE		FROMAGE	
ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	ASSORTIMENT DE DESSERT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON

Légende :

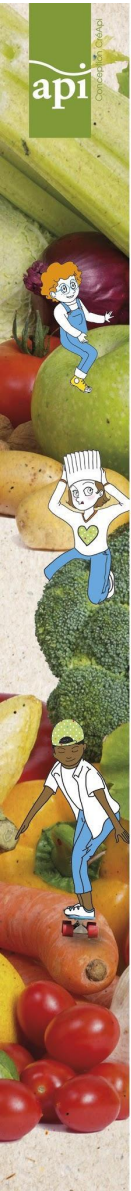
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Val de Dagne

			Repas végétarien	
lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
SALADE VERTE	PATÉ DE CAMPAGNE	CREPE AU FROMAGE	POTAGE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
TARTIFLETTE	SAUTE DE BOEUF	NUGGETS DE POULET	GRATIN DE PATE ET BROCOLIS SAUCE FROMAGERE	CALAMAR A LA ROMAINE
(PLAT COMPLET)	CAROTTE BIO	POMMES RISSOLLÉES	(PLAT COMPLET)	PURÉE DE POTIRON
	FROMAGE		FROMAGE	
TARTE AUX MYRTILLES	CREME DESSERT A LA VANILLE	ASSORTIMENT DE DESSERT	BEIGNET	FRUIT DE SAISON

Légende :

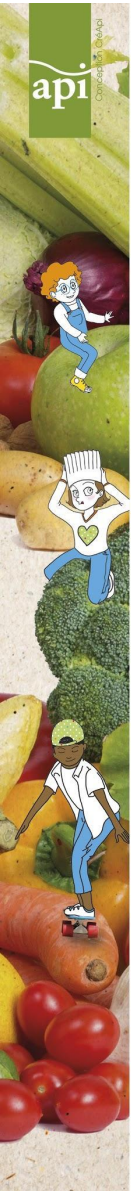
Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Val de Dagne

			Repas végétarien	
lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
CÉLERI RÉMOULADE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALAMI	VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO	PATE DE CAMPAGNE
SAUCISSE	POISSON PANÉ	TORTELINIS	PANE FROMAGER	HAUT DE CUISE DE POULET
LENTILLES	CHOUX FLEUR	SALADE VERTE	BROCOLIS À L'AIL	FONDUE DE POIREAUX
	FROMAGE		FROMAGE	
SEMOULE AU LAIT	LIEGEOIS A LA VANILLE	ASSORTIMENT DE DESSERT	ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF	YAOURT AROMATISE

Légende :

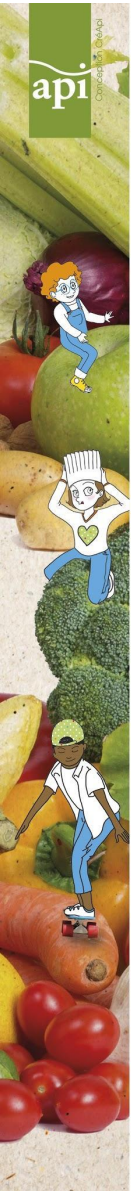
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2026

Val de Dagne

Repas végétarien			MENU DE NOEL	
lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
SALADE DE LENTILLES	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST	
TARTE AU FROMAGE	BOULETTES A L'AGNEAU	PIZZA	SAUTE DE PINTADE AUX MARRONS	
HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉ	PENNE HVE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	POMMES NOISETTE	
	FROMAGE		FROMAGE	
YAOURT NATURE BIO	FLAN AU CAMEL	ASSORTIMENT DE DESSERT	BÛCHE DE NOEL / CLEMENTINE	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.