

Menus novembre 2026

	Semaine 45 du 02 au 06	Semaine 46 du 09 au 13	Semaine 47 du 16 au 20	Semaine 48 du 23 au 27
Lundi	Velouté de poireaux Boulette de bœuf sauce tomate  au paprika fumé Carottes vichy Fromage blanc  Fruit saison	Betteraves râpées vinaigrette  Omelette aux pommes de terre Petits pois carotte Fromage Fruit de saison 	Concombre vinaigrette  Blanquette de veau  Riz pilaf Brocolis Fromage  Fruit de saison 	Crème de brocolis Saucisse  Purée de pomme de terre Choux vert braisés Fromage  Fruit de saison
Mardi	Salade de choux blanc aux pommes Dos de colin façon fish and chips Purée de céleri Yaourt nature  Fruit de saison	Salade de pâtes  Poisson du marché au four Semoule et courgettes  Tarte aux pommes maison	Carottes rapées et maïs  Sauté de porc à la moutarde Haricots verts  Semoule au lait	Salade verte vinaigrette Omelette au fromage  Coquillettes et julienne de légumes Biscuit madeleine au chocolat 
Jeudi	Crêpe au fromage Penne au pesto rouge et parmesan Julienne de légumes Compote Pomme/cannelle 	Choux rouge râpé Poulet rôti Pomme de terre et carotte  Yaourt nature  Fruit de saison	Velouté de potimarron Dahl de lentilles corail Riz  Gâteau yaourt maison aux fruits 	Quiche aux poireaux et fromage Palette de porc à la diable Choucroute et carottes  Fruits au sirop
Vendredi	Salade de lentilles  Aiguillettes de poulet  Choux de Bruxelles et pomme de terre  Fromage portion Banane	Salade de lentilles et carottes  Bœuf mijoté aux oignons Gratin de pâtes aux légumes Compote de pomme 	Céleri rémoulade  Poisson du marché aux aromates Pommes de terre vapeur Fromage  Fruit de saison	Salade vinaigrette Brandade de poissons aux petits légumes Crème dessert Rapadura 

	Produit Bio
	Produit local
	Produit Bio/local
	Produit AOP
	Produit IGP
	Menu végétarien
	Label rouge

