

Ecoles	Menu de NOVEMBRE 2026			
	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Entrées	Betteraves / maïs	Salade verte	Carottes râpées	Velouté de courge
Plat/légumes	Saucisses	Tartiflette	Poisson sauce curry	Blanquette de veau
	Lentilles		Pâtes	Riz
Dessert	Yaourt	Compote	Crumble	Fruit
	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrées	Salade verte/Fromage	Potage	Salade de choux	Bouillon de vermicelles
Plat/légumes	Rougail saucisse	Piperade	Rôti de Porc	Hachis parmentier de pois cassés
	Riz	Pâtes	Pâtes	
Dessert	Fruit	Yaourt	Compote	Fruit
	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrées	Pamplemousse	Soupe de potiron	Salade verte / croûtons	Salade coleslaw
Plat/légumes	Porc au caramel	Chili sin Carne	Poisson pâné maison	Bœuf Bourguignon
	Nouilles chinoises	Riz	Haricots verts	PdT Vapeur
Dessert	Yaourt	Fromage	Yaourt	Fruit
	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Entrées	Carotte/ Betteraves	Quiche au fromage	Potage	Chou fleur vinaigrette
Plat/légumes	Poulet aux champignons	Couscous de légumes	Veau marengo	Brandade de poisson
	Blé		Riz	
Dessert	Compote	Fruit	Poire au chocolat	Yaourt

* La majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, d'un approvisionnement local et/ou de circuit court

* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'offre locale

*Toutes nos préparations sont fabriquées sur place et toutes nos viandes sont d'origines françaises