

MENU DU MOIS DE Novembre 2026

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement

<p><u>LUNDI 02</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Velouté de potimarron Dahl de lentilles coraille lait de coco Riz pilaf Gâteau aux poires</p>	<p><u>MARDI 03</u></p> <p>Cèleri rémoulade Sauté de porc à la provençale Carottes et pommes de terre sautées Compote de pommes</p>	<p><u>JEUDI 5</u></p> <p>Salade d'endive et noix Emincé de poulet à la crème Coquille Crème dessert vanille</p>	<p><u> VENDREDI 06</u></p> <p>Salade verte Poisson pané Fondue de poireaux Crumble aux pommes</p>
<p><u>LUNDI 09</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Salade de lentilles Gratin de choux fleur/béchamel/fromage Nuggets VG Fromage blanc sucré au miel</p>	<p><u>MARDI 10</u></p> <p>Leek and potato soup (Soupe de poireaux/pomme de terre) Toad in the hole (Saucisse à la pâte de yorkshire pudding avec des petit pois) Victoria sponge cake</p> 	<p><u>JEUDI 12</u></p> <p>Salade de concombre Sauté de poulet façon blanquette Riz Mousse au chocolat</p>	<p><u> VENDREDI 13</u></p> <p>Salade de pois chiche Moules frites Fruit frais</p>
<p><u>LUNDI 16</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Taboulé Gratin de butternut au chèvre Salade de fruit</p>	<p><u>MARDI 17</u></p> <p>Carotte râpé Rôtis de porc au jus Haricot vert Flamby</p>	<p><u>JEUDI 19</u></p> <p>Poireau vinaigrette Emincé de dinde aux champignons Blé aux petits légumes Tarte aux pommes</p>	<p><u> VENDREDI 20</u></p> <p>Macédoine Blanquette de saumon à la moutarde à l'ancienne Tagliatelles Petit suisse</p>
<p><u>LUNDI 23</u></p> <p>Repas végétarien</p> <p>Velouté de légumes Lasagne épinard ricotta Gâteau pomme cannelle</p>	<p><u>MARDI 24</u></p> <p>Betterave Sauté de veau aux carottes Purée de pommes de terre Fruits melba</p>	<p><u>JEUDI 26</u></p> <p>Soupe alphabet Pot au feu Yaourt aux fruits</p>	<p><u> VENDREDI 27</u></p> <p>Œuf mimosa Coquille au thon Fromage blanc crème de marron</p>