

MENUS DU 2 au 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI 2 NOVEMBRE	LUNDI 9 NOVEMBRE	LUNDI 16 NOVEMBRE	LUNDI 23 NOVEMBRE	
 Friand au fromage  Filet de colin  Epinards en béchamel Mousse au chocolat	 Salade verte   Tartiflette   Fruit de saison	 Râpé de carottes et céleri  Blanquette de poisson  Semoule au jus  Fruit de saison	  Chili con carné Riz  Yaourt nature  Fruit de saison	 Viande (protéines)  Poisson (protéines)
MARDI 3 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	
 Salade verte   Hachis parmentier   Fruit de saison	 Soupe de vermicelles  Filet de poulet au citron et miel  Haricots verts  Petit suisse	 Salade verte  Crousti fromage  Brocolis au beurre  Compote de pomme et biscuit	 Velouté de courgettes au kiri  Filet de merlu  Carottes Vichy  Fromage à la coupe	 Féculents  Produits laitiers
JEUDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	
 Velouté de potiron  Rôti de porc à la diable   Riz Pilaf  Donuts d'Halloween	 Toast au chèvre  Omelette en piperade  Gratin de courgettes  Pâtisserie	 Potage aux légumes  Rôti de porc au caramel   Blé  Pâtisserie	 Salade verte  Cordon bleu   Poêlée de haricots beurre et pommes de terre  Pâtisserie	 Fruits  Légumes
VENDREDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE	
 Salade d'endives aux pommes  Sauté de bœuf   Duo de carottes  Fromage à la coupe	 Rosette et cornichons  Meunière de poisson  Salsifis à la crème  Flan au caramel	 Betteraves rouges en mimosa   Spaghettis à la bolognaise   Fromage blanc	 Crêpe au fromage  Poulet rôti   Gratin de chou fleur  Liégeois au chocolat	Les repas sont cuisinés maison 

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne