

MENUS du 2 au 27 novembre 2026

<u>Lundi 2 novembre</u> Friand au fromage Moelleux de bœuf sauce barbecue Haricots verts en persillade Coulommiers à la coupe Kiwi	<u>Mardi 3 novembre</u> Cœur de laitue Gratin Coquillettes Bio local semi- complète aux fromages Edam à la coupe Crème dessert vanille	<u>Mercredi 4 novembre</u> Salade de Boulgour Sauté de volaille Gratin de courges Buchette mélangée à la coupe Clémentines	<u>Jeudi 5 novembre</u> Salade salpicao Tartiflette Petit suisse aromatisé Compote pommes/fraises	<u>Vendredi 6 novembre</u> Filet de colin d'Alaska MSC meunière Carottes Bio au cumin Lentilles Bio Local Cantadou Eclair au chocolat
<u>Lundi 9 novembre</u> Carottes râpées et maïs Quenelle de veau sauce milanaise Velouté fruits Marmelade de fruits maison à la cannelle	<u>Mardi 10 novembre</u> Salade du Puy Poulet rôti au jus Chou-fleur à la crème Croc'lait Clémentines 	<u>Mercredi 11 novembre</u> F E R I E	<u>Jeudi 12 novembre</u> Pâté croute (Maison Bollard) Croustillou au chèvre Petits pois Bio Petit suisse nature Banane	<u>Vendredi 13 novembre</u> Céleris sauce mousseline Tajine de poisson Semoule Fournol à la coupe Flan chocolat
<u>Lundi 16 novembre</u> Salade de pommes de terre à la ciboulette Cordon bleu de volaille Gratin de brocolis Tomme noire à la coupe Clémentine	<u>Mardi 17 novembre</u> Salade iceberg Tortis HVE sauce bolognaise veggie Camembert Bio à la coupe Crème dessert vanille	<u>Mercredi 18 novembre</u> Mousse de canard Boulettes de bœuf sauce ketchup Purée de légumes Petit suisse aux fruits Compote pommes/banane (pommes Bio) maison	<u>Jeudi 19 novembre</u> Salade chinoise Sauté de bœuf Stroganov Epinards Bio béchamel Yaourt nature fermier Désiris HVE Donut au sucre	<u>Vendredi 20 novembre</u> Velouté de potiron Dos de colin doré au beurre Polenta crémeuse Petit suisse nature Orange
<u>Lundi 23 novembre</u> Roulade de volaille Sauté de porc Tandoori (éleveurs de la Chevillotte) Printanière de légumes Saint Nectaire à la coupe AOP Cocktail de fruits au sirop	<u>Mardi 24 novembre</u> Salade verte Quenelle de carpe sauce Nantua Riz Cantal AOP Clémentine	<u>Mercredi 25 novembre</u> Salade tendre pousse Couscous aux légumes, poulet et merguez Semoule Munster à la coupe AOP Liégeois vanille	<u>Jeudi 26 novembre</u> Salade Coleslaw Rôti de dinde sauce gravy Purée de pommes de terre aux patates douces Yaourt local ETREZ Gâteau au pain d'épice et sirop d'érable (œufs Bio)	<u>Vendredi 27 novembre</u> Salade de perles aux 3 couleurs Croustillou au potimarron Haricots beurre persillés Fromage blanc nature Banane Bio

