

MENUS de NOVEMBRE 2026



+ 60% de
produits BIO

lundi, 2 novembre	mardi, 3 novembre	mercredi, 4 novembre	jeudi, 5 novembre	vendredi, 6 novembre
Soupe de légumes (bio)	Salade d'endives et noix	Salade composée (bio)	Soupe de légumes (bio)	Salade de choux (bio)
Gratin de pâtes (bio)	Poisson (frais)	Nuggets	Omelette (bio)	Saucisse de Toulouse (bio)
aux lardons (dinde)	Riz (bio)	PdT façon Potatoes (bio)	Quinoa et petits légumes (bio)	Lentilles (bio)
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Dessert Maison	Fromage (bio)
	Fruit (bio)			Fruit (bio)
lundi, 9 novembre	mardi, 10 novembre	mercredi, 11 novembre	jeudi, 12 novembre	vendredi, 13 novembre
Carottes rapées (bio)	Soupe de légumes (bio)	FERIÉ	Coleslaw	Soupe de légumes (bio)
Poisson	Sauté de porc (bio)		Saucisse de volaille	Parmentier VG
Gratin de brocolis (bio)	Pâtes (bio)		Semoule (bio)	Salade verte (bio)
Laitage (bio)	Fromage (bio)		Dessert Maison (bio)	Fromage (bio)
	Fruit (bio)			Fruit (bio)
lundi, 16 novembre	mardi, 17 novembre	mercredi, 18 novembre	jeudi, 19 novembre	vendredi, 20 novembre
Velouté potirron et châtaignes (bio)	Céleri rémoulade	Bouillon aux lettres	Salade de choux et dés de fromage (bio)	Soupe de légumes (bio)
Axoa de veau	Daube provençale (bio)	Falafel VG	Poisson	Rôti de porc (bio)
Pâtes (bio)	Haricots verts (bio)	Quinoa & Boulgour (bio)	Riz (bio)	Semoule (bio)
Yaourt de brebis (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Dessert Maison	Fromage (bio)
Confiture de cerise		Fruit (bio)		Fruit (bio)
lundi, 23 novembre	mardi, 24 novembre	mercredi, 25 novembre	jeudi, 26 novembre	vendredi, 27 novembre
Œuf dur Mayo	Soupe de légumes (bio)	Feuilleté au fromage	Soupe de légumes (bio)	 Menu : classe de Mme JONCOUX
Bolognaise VG (bio)	Poisson frais	Saucisse knack (porc)	Blanquette de veau (bio)	
Spaghetti (bio)	Gratin de chou-fleur (bio)	Purée de patate douce (bio)	Riz (bio)	
Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Dessert Maison	
Fruit (bio)		Fruit (bio)		
lundi, 30 novembre	mardi, 1 décembre	mercredi, 2 décembre	jeudi, 3 décembre	vendredi, 4 décembre
Soupe de légumes (bio)	Salade de haricots rouges, maïs et feta	Soupe de légumes (bio)	Betteraves vinaigrette (bio)	Soupe de légumes (bio)
Boulette de bœuf (bio)	Curry de légumes (bio)	Escalope de dinde panée	Rouelle de Porc (bio)	Brandade de Poisson
Embeurré de choux (bio)	Riz (bio)	Légumes rôtis (carottes, panais, ...) (bio)	Pâtes (bio)	Purée (bio)
Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage (bio)	Dessert Maison	Laitage (bio)
	Fruit (bio)			

Informations :

Toutes nos viandes sont Françaises principalement locales et bio, nos poissons issus de la pêche durable (MSC), la grande majorité de nos fruits et légumes sont bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale), et notre pain est 100% bio.
 Nos menus sont susceptibles de varier en fonction des aléas et disponibilités des denrées et du marché
 A.G. : Anti-Gaspi : Fromage, Laitage, Fruit, ... sont proposés au choix en fonction des produits non consommés pour le repas ou pour le goûter, en général le vendredi.
 Dessert : Les desserts cuisinés (gâteaux, crèmes, tartes, ...) sont exclusivement fait maison, une fois par semaine.

Allergènes :

La quasi-totalité de nos préparations sont faites maison et peuvent contenir un ou plusieurs allergènes (Fruits à coque, gluten, Crustacés, Céleri, Œuf, Moutarde, Poisson, Soja, Lactose, Sulfite, Sésame, Lupin, Arachide, Mollusque)
 Nous vous remercions de vous rapprocher du service de restauration en cas d'allergie avérée ou supposée de votre enfant.