MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

NOVEMBRE 2026 • Les saveurs de l'automne

LUNDI • 2 NOVEMBRE	MARDI • 3 NOVEMBRE	JEUDI • 5 NOVEMBRE	VENDREDI • 6 NOVEMBRE
Taboulé **Donuts au poulet et haricots verts** Brie Salade de fruits	Coleslaw **Rougaille saucisse** Riz Yaourt aux fruits Fruit	Cake au fromage **Nuggets végétariens** Petits pois / carottes St Nectaire Compote de pommes	Endives **Merlu** Cœur de blé Fromage blanc sucré Fruit
LUNDI • 9 NOVEMBRE	**MARDI • 10 NOVEMBRE**	**JEUDI • 12 NOVEMBRE**	**VENDREDI • 13 NOVEMBRE**
Chou rouge râpé **Poulet basquaise** Semoule Babybel Fruit	Salade **Omelette aux pommes de terre** Petits suisses sucrés Ananas	Soupe de légumes **Colin** Boulgour St Paulin Danette caramel	Salade maïs / crevette **Hachis Parmentier** Yaourt aux fruits Fruit
LUNDI • 16 NOVEMBRE	**MARDI • 17 NOVEMBRE**	**JEUDI • 19 NOVEMBRE**	**VENDREDI • 20 NOVEMBRE**
Carottes râpées **Gratin camarguais** Kiri Fruit	Betteraves rouges **Pâte jambon / chorizo** Fromage blanc aux fruits Fruit	Croque-monsieur **Cabillaud** Brocolis Camembert Liégeois chocolat	Œuf / mayo **Lasagnes végétariennes** Petits suisses aux fruits Compote pommes / fraises
LUNDI • 23 NOVEMBRE	**MARDI • 24 NOVEMBRE**	**JEUDI • 26 NOVEMBRE**	**VENDREDI • 27 NOVEMBRE**
Salade composée **Raviolis au fromage** Yaourt sucré Gâteau au citron	Macédoine de légumes **Rôti de dinde** Potatoes Fromage blanc sucré Fruit	Tarte thon / tomates **Sauté de veau au curry** Carottes Bûche de chèvre Salade de fruits	Cake jambon **Poisson pané** Poêlée de légumes Emmental Fruit

(Susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnements, de service et du contexte sanitaire

Les viandes sont en circuit court issues de bêtes élevées et abattues en Auvergne - Fruit de saison