MENU NOVEMBRE 2026

Bouresse

Ecole les BAUMIERES

Menu élaboré par notre agent. Ce logo désigne les plats faits maison

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Carottes râpées (1) Aiguillette de colin Purée de PdT Vache qui rit **BIO** Cocktail de fruit	***Salade composée*** ***Escalope de dinde à la crème*** Haricots verts Rondelé Compote	Gyozas aux légumes Champignons ***PdT sautées (1)*** Yaourt aromatisé Fruit de saison	***Betteraves*** Choucroute Crème vanille ***Gâteau au chocolat***
LUNDI 9	**MARDI 10**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Taboulé **BIO** Nuggets Petit pois carottes Brie Fruit de saison	***Potage (1)*** Echine fumée Pom'rosti légumes Rondelé nature Fromage blanc	Surimi mayo Poisson en sauce Blé Compote ***Cookies***	***Céléri rémoulade (1)*** Paupiette de veau ***Gratin de chou-fleur*** Liégois Fruit de saison
LUNDI 16	**MARDI 17**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Betteraves / maïs Meunière de merlu Pâtes Mousse chocolat lait Fruit de saison	***Chou vinaigrette (1)*** Boulette de boeuf Semoule - Blettes Brie Compote	***Carottes rapées (1)*** Colombo - Riz Yaourt fruit ***Gâteau yaourt pépites chocolat***	***Tarte aux légumes*** Haut de cuisse de poulet Garniture de légumes Yaourt nature sucré Fruit de saison
LUNDI 23	**MARDI 24**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Samoussas de légumes au curry Crêpes champignons Haricots beurre Yaourt brassé ***Palmiers***	***Brocolis*** Sauté de porc Riz Emmental **BIO** Cocktail de fruit	***Potage (1)*** Colin d'alaska Purée de panais / PdT Tomme noire Fruit de saison	Saucisson à l'ail ***Lasagne de boeuf*** Salade Yop Fruit de saison

la Loi Climat et résilience du 22 août 2021 a rendu obligatoire, à compter du 1er janvier 2023, de servir un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires

(1) **provient de :**

Producteurs & fournisseurs locaux :

La ferme de la Quinatière