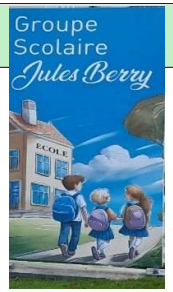
Menu NOVEMBRE 2026



Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement

Viande française provenant d'une boucherie locale, poisson frais le jeudi provenant de la coop de VERRIERES

Ferme de la Fayaudrie yaourts circuit court

TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE

Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio

MENU VÉGÉTARIEN une fois par semaine le lundi

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Salade d'agrumes Pané de Blé aux épinards Salade Fromage Glace	Velouté de carottes Sauté de dinde curry coco Haricots verts Fromage Fruits	Saucisson sec Poisson pané Et ses petits légumes Fromage de crème au chocolat	Radis / beurre Carbonade Flamande Pommes de terre Fromage Fruits
	lundi	**mardi**	**jeudi**	**vendredi**
Semaine du 09 au 13 novembre	Soupe de lentille corail Far normand Salade Fromage Fruits	Cake féta/courgettes Lasagne Salade Compote	Salade de pâtes Filet de poisson au citron Petit pois Fromage Gâteau à l'orange	MENU CHINOIS Nems Porc au caramel Riz Fromage Litchi
	lundi	**mardi**	**jeudi**	**vendredi**
Semaine du 16 au 20 novembre	Soupe de légumes Tortellini ricotta epinards Fromage Riz au lair caramel	Salade de lentilles Tajine de dinde Salsifis Fromage Fruits	Concombres à la crème Brandade de poisson Salade Fromage Yaourt	Salade coleslaw Saucisses purée Fromage Glace
	lundi	**mardi**	**jeudi**	**vendredi**
Semaine du 23 au 27 novembre	Piémontaise veggie Clafoutis de chèvre/butternut Salade Fromage Compote	Carottes rapées Poulet au cidre Riz Fromage Fruits	Rilette Poisson aux câpres Pomme de terre vapeur Fromage Yaourt	Soupe au vermicelle Petit salé et ses légumes Fromage Tartelettes aux pommes