Menu Novembre 2026

Légende :
Local
Viande, poisson, œuf
Céréales et féculents
Fruits et légumes
Produits laitiers

Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque *

Lundi 02
Velouté Dubarry*
Pavé de Poisson Bordelaise
Riz Bio
Yaourt bio

Mardi 03
Entrée Chaude *
Sauté de poulet Tandoori
Pomme de terre en gratin
Fromage bio

Mercredi 04 (Repas végétarien)
Macédoine de légumes
Pâtes Fromagère
Salade de fruit frais

Jeudi 05
Céleri-rave sauce yaourt
Carbonnade Flamande*
Frites Bio
Fruit Bio

Vendredi 06
Couscous du Chef*
Fromage Bio
Glace

Lundi 09
Paëlla Espagnole*
Fromage Bio
Compote pomme-ananas

Mardi 10
Salade de potimarron à la pomme
Rôti de porc façon Orloff
Duo de purées
Crème dessert équitable*

Mercredi 11
Férié

Jeudi 12 Repas végétarien
Potage aux légumes bio
Nuggets Fromage
Gratin Dauphinois*
Fruit Bio

Vendredi 13
Salade Fromagère*
Roti de Dinde forestier
Pomme de terre sauté *
Carottes Bio Glacés
Yaourt Sucrée

Lundi 16
Velouté de potimarron Bio
Filet de Hoki sauce Hollandaise
Riz*
Compote Pomme/Banane Bio

Mardi 17 (MENU DES ENFANTS)
Pizza
Frites /salade
Steak Haché Sauce Poivre/Maroilles
Donuts *

Mercredi 18
Salade verte
Poule au Pot et ses
Légumes de saison
Yaourt Fermier Bio

Jeudi 19
Pizza au fromage
Galopin de veau à l'italienne
Tortis
Salsifis à l'ail
Fruit Bio

Vendredi 20 Repas végétarien
Soupe aux vermicelles
Parmentier végétarien
Crème dessert chocolat

Lundi 23
Haricots verts Bio & Mimosa
Pâtes Bio
Cordon Bleu de Dinde
Mozzarella râpée
Yaourt aux Fruits

Mardi 24
Crudités Bio
Blanquette de veau à l'ancienne*
Carottes vichy* / Riz bio
Fruit Bio

Mercredi 25 (Repas végétarien)
Betterave à l'échalote*
Hot Dog/Frites
Glaces

Jeudi 26
Duo de Cochonnailles
PDT Bio*
Pavé de colin pané Sauce Tartare *
Brocolis
Yaourt Bio Sucrée

Vendredi 27
Entrée Chaude*
Noisette de Bœuf au cumin
Semoule Bio*/Ratatouille
Fruit Bio