Menus de Novembre 2026

	Du 2/11 au 6/11/26	Du 9/11 au 13/11/26	Du 16/11 au 20/11/26	Du 23/11 au 27/11/26
LUNDI	Feuilleté au fromage Brochette de poisson Salsifis Fruit	Soupe de Vermicelles Gratin de chou-fleur/ Pommes de Terre Fromage Pâtisserie	Rosette / cornichon Rôti de dinde Poêlée de légumes Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Sardines à l'huile Cordon bleu de dinde Petits Pois Fruit
MARDI	Salade de Pommes de Terre Oeuf dur à la Béchamel Haricots verts Fromage blanc	Chou rouge Côte de porc Pâtes Petit Suisse	Betteraves rouges Wings de poulet Pommes dauphines Fromage Salade de fruits	Velouté de butternut Poulet aux olives Semoule Petit Filou
MERCREDI	Surimi/ mayonnaise Rôti de bœuf Rösti de légumes Flan pâtissier	FÉRIÉ	Taboulé Filet de colin Courgettes Liégeois au chocolat	Jambon / beurre Boulettes de bœuf Coquillettes Poire
JEUDI	Pomelos Saucisse de volaille Lentilles Yaourt	Pizza au fromage Steak haché Carottes persillées Crème dessert	Potage de légumes Risotto végétarien Brie Banane	Salade d'endives Poisson meunière Haricots beurre Fromage Gâteau
VENDREDI	Macédoine de légumes Tagliatelles carbonara Kiwi	Brocolis Riz aux fruits de mer Fromage Fruit	Oeuf dur / mayonnaise Paupiette de veau Choux de Bruxelles Yaourt Bio	Feuilleté de légumes Omelette Ratatouille Fromage Compote de pommes

Nous mettons tout en œuvre pour que vos enfants bénéficient d'une alimentation saine et équilibrée.
Pour cela, les menus sont toujours élaborés sur site, avec dans la mesure du possible, des produits issus de l'Agriculture Biologique, des produits locaux ainsi que de la viande d'origine française.
NB : Les menus sont susceptibles de varier en fonction de l'arrivage des livraisons.