



MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026



LUNDI 02 NOVEMBRE	LUNDI 09 NOVEMBRE	LUNDI 16 NOVEMBRE	LUNDI 23 NOVEMBRE	LUNDI 30 NOVEMBRE
Velouté de citrouille ● Navarin de dinde Blé Fromage de chèvre	Velouté de butternuts ● Sauté de porc au caramel Riz basmati BIO Flan à la vanille	Macédoine de légumes Emincés de poulet à la crème et champignons Purée de céleri ● Yaourt aromatisé aux fruits	Rillettes de thon Saucisses de Toulouse Lentilles aux carottes Chocolat liégeois	Soupe de légumes ● Sauté de porc aux olives Macaronis BIO Fromage blanc sucré
MARDI 03 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	
Vermicelle à la tomate Rôti de porc à la moutarde Flageolets Flan à la pistache	Salade de lentilles à la fêta Pâtes à la parisienne aux saucisses végétales BIO Clémentine ●	Vermicelle à la tomate Quiche Lorraine Salade verte ● Clémentine ●	Soupe à l'oignon gratinée ● Hachi parmentier Salade verte ● Crème dessert à la vanille BIO	
JEUDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	
Velouté de potimarron ● Pizza végétarienne Salade verte ● Crème dessert au chocolat	Salade de maïs-thon Chipolatas Légumes couscous ● - Semoule Kiri	Salade de carottes et chou blanc ● Spaghettis à la bolognaise BIO Emmental	Taboulé Hauts de cuisses de poulet Jardinière de légumes ● Vache qui rit Pomme ●	
VENDREDI 06 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE	
Salade de carottes et radis noir ● Lasagne Salade verte ● Yaourt nature sucré BIO	Soupe de légumes ● Poisson pané Haricots verts Petits suisses aux fruits	Velouté de butternuts ● Cordon bleu pané Petits Pois-carottes Compote de pommes ●	Saucisson à l'ail Filet de poisson à la sauce crevettes Riz BIO Orange ●	

Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

● **Produits locaux**

BIO Produits Bio



Journée internationale
de l'enfant

