

MENUS SCOLAIRES - Novembre 2026

<u>lundi 2 novembre 2026</u>	<u>mardi 3 novembre 2026</u>	<u>mercredi 4 novembre 2026</u>	<u>jeudi 5 novembre 2026</u>	<u>vendredi 6 novembre 2026</u>
Macédoine de Légumes sauce Alpine Sauté de Bœuf Local Sauce Forestière Semoule Bio Compote Bio	betterave bio sauce Comtoise Tarte chèvre épinards salade verte brownie noix de Pécan	celeri râpé aux pommes sauté de porc Sauce Curry Coco Riz Bio Fruit de Saison Bio	Velouté Bio légumes variés Saucisses de Volaille BBC Sauce Ranchera Petits pois Fruit de saison BIO	Pâté de campagne BBC comichon Filet de Poisson Frais Sauce Bretonne Quinoa Bio Fromage Blanc BIO+ Miel
<u>lundi 9 novembre 2026</u>	<u>mardi 10 novembre 2026</u>	<u>mercredi 11 novembre 2026</u>	<u>jeudi 12 novembre 2026</u>	<u>vendredi 13 novembre 2026</u>
			La Fête des COURGES	
Velouté Poireau PDT Colin Pané MSC Riz Bio sauce crème Bio Fruit de Saison Bio	Endives sauce Auvergnate Blanc de Poulet BBC sauce Forestière Pâtes BBC Fruit de saison BIO et local (Pommes)	Férié	Velouté Potiron Bio Omelette BBC sauce Normande Potiron En gratin Cake Citrouille de Loulou	Carottes Bio rapées sauce Mimolette émincé lapin BBC orientale cœurs de blé beurre Mousse Choco Bio
<u>lundi 15 novembre 2027</u>	<u>mardi 16 novembre 2027</u>	<u>mercredi 17 novembre 2027</u>	<u>jeudi 18 novembre 2027</u>	<u>vendredi 19 novembre 2027</u>
Terrine de la Mer Parmentier de Veau Local salade verte Fruit de saison BIO et local	Choux Blanc Rapées sauce Savoyarde Lentilles Bio , Sauce Fermière céréales gourmandes bio Crème Dessert BBC à la Vanille	betteraves Spaghettis Bio Sauce Bolognaise salade verte Yaourt Bio+sucre	Salade grand-mère merlu sauce crème haricots verts sautés Tarte Pomme Bio	Velouté legumes Bio boulettes de boeuf sauce Savoyarde gratin dauphinois Fruit Bio
<u>lundi 22 novembre 2027</u>	<u>mardi 23 novembre 2027</u>	<u>mercredi 24 novembre 2027</u>	<u>jeudi 25 novembre 2027</u>	<u>vendredi 26 novembre 2027</u>
salade de riz sauce Sardinade Sauté de Porc fermiers sauce Champignons purée de Brocolis Fromage Fruit de saison BIO et local	Choux sauce New yorkaise Tartiflette Légumineuses Bio salade verte Flan Nappé Vanille Bio	segments de pamplemousse+sucre Colin Msc Pané citron Carottes Locales Vichy semoule au lait BIO	roulade de volaille comichon Pâte Bio et Locale Sauce Carbonara à la volaille Fruit de saison BIO et local	Salade de Mache sauce Normande Filet de Merlu sauce Oléronnaise Purée de Patate douce Moelleux Chocolat Bio

 Produits de saison
 Produits fermiers
 Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Produits d'origine locale
 Produits Label Rouge

Produits Bleu, Blanc, Cœur

Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur)

Menu végétarien

menu hybride(froid ou chaud)

