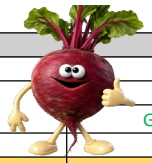


MENUS NOVEMBRE 2026

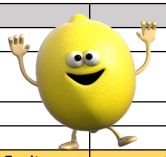
La réponse de l'énigme du mois d'octobre : La Citrouille

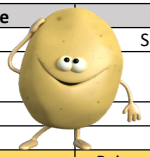




	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
	Betteraves	Taboulé	Crêpe au fromage	Soupe	Salade d'endives et mimolette
	Gratin de pâtes, jambon et emmental rapé	Cabillaud	Émincé de volaille	Piperade	Boulettes de bœuf
		Gratin de choux fleurs	Haricots verts	Riz	Purée de potiron
	Yaourt	Fruit	Cantal **AOP** - Fruit	Comté **AOP** - Moelleux au chocolat	Fruit de saison
GOÛTERS	Yaourt - Biscuits - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Croissant - Fruit	Quatre-quarts - Compote - Fruit	Chocolatine - Fruit

	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
	Velouté de potiron	Salade verte et croutons	Férié	Potage de vermicelles	Betteraves
	Sauté de veau	Pot-au-feu		Nuggets aux fromages	Moules à la crème
	Pâtes torsadées			Poêlée de légumes	Frites
	Fruit	Riz au lait		Fruit	Milla
GOÛTERS	Fromage - Pain - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit		Pain - Confiture - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit





	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
	Paté de campagne	Céleri rémoulade	Carottes rapées	Salade et dés de fromage	Potage aux légumes de la serre
	Colin sauce citron	Jambon Braisé	Bœuf Bourguignon	Filets de poulet	Pâtes à la bolognaise végétarienne
	Riz	Petits pois et carottes	Gratin dauphinois	Haricots verts	
	Camembert - Fruit	Fromage blanc	Yaourt	Fruit	Tiramisu aux spéculos
GOÛTERS	Quatre-quarts - Compote - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Croissant - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Pain Beurre - Confiture - Fruit



	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
	Crêpe au fromage	Salade verte	Betteraves	Soupe de courgettes et vache qui rit	Salade coleslaw
	Araignée de porc au jus	Blanquette de veau	Jambon braisé	Cœur de merlu	Tajine de légumes
	Haricots verts	Riz	Haricots lingots au jus	Purée de patates douces	Semoule
	Yaourt liegeois	Compote	Comté **AOP** - Fruit	Tarte au chocolat	Bleu - Fruit
GOÛTERS	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Fromage - Pain - Fruit	Chocolatine - Fruit	Quatre-quarts - Compote - Fruit

	Lundi 30 novembre
	Chou blanc
	Saucisses brasses
	Purée de pommes de terre
	Crème dessert
Goûters	Yaourt - Biscuits - Fruit



Aliments Bio

Les produits sont issus de circuits courts et locaux, certains de nos fromages sont AOC (Appellation d'Originie Controlée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires