

ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS NOVEMBRE 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					LE JOUR DU VEGE
Semaine 3 au 7 Novembre 2025	Salade de betteraves vinaigrette Cordon bleu Epinards Béchamel & pommes de terre Saint Nectaire AOP Fruit	Salade de coquillettes à la Parisienne Cubes de colin tomates & basilic Brocolis persillés Cantal AOC Crème dessert au chocolat	Macédoine mayonnaise Hachis Parmentier Coulommiers Fruit	Salade iceberg, laitue & noix vinaigrette à la ciboulette Sauté de porc aux olives Sauté de poulet aux olives Riz Créole Yaourt nature Compote de pommes	Carottes râpées vinaigrette Semoule Façon couscous Pavé 1/2 sel Clafoutis aux myrtilles
			Goûter : Lait nature Madeleine longue	LE JOUR DU VEGE	
Semaine 10 au 14 Novembre 2025	Salade de lentilles Médaillon de Cabillaud sauce Basquaise Gratin de brocolis Emmental Fruit	FERIE	Salade de betteraves vinaigrette Escalope de poulet à la crème Riz IGP Yaourt nature Fruit	Potage de Potiron Lasagnes au saumon Fromage blanc nature Compote de bananes	Œufs durs mayonnaise Sauté de veau sauce sauce Marengo Carottes Vichy Fromage frais sel de Guérande Clafoutis à la poire
			Goûter : Jus de pomme Chocolat & pain		
Semaine 17 au 21 Novembre 2025	Salade de pommes de terre à l'échalote Emincé de poulet au jus Lentilles & carottes Edam Crème dessert au chocolat	Friand au fromage Colin Napolitain Boulgour Fraidou Fruit	Trio de crudités vinaigrette Raviolini aux fromages à la tomate emmental râpé Yaourt nature Purée de pommes Goûter : Barre Bretonne Banane	Cœur de meuble & noix vinaigrette au persil Saucisse fumée Saucisse de volaille Légumes potée Bleu d'Auvergne Flognarde pommes & poires & topping caramel	Salade d'endives vinaigrette Cheese bruger Frites Croc lait Flan nappé au caramel
			LE JOUR DU VEGE	L'Auvergne	
Semaine 24 au 28 Novembre 2025	Tarte chèvre & tomates Cubes de saumon au Basilic Pâtes torsades & emmental râpé Saint Paulin Fruit	Salade de riz à la Catalane Escalope de veau hachée au jus Haricots beurre persillés Yaourt arôme Fruit	Taboulé Emincé de dinde sauce Blanquette Carottes persillées Camembert Crème dessert à la vanille Goûter : Gâteau marbré Pomme	Salade Croquante Rôti de bœuf Gratin de chou-fleur Saint Môret Gâteau de Savoie	Potage Crécy Gratin Campagnard Fromage blanc nature Purée de pommes poires maison
					LE JOUR DU VEGE

Recette maison

Innovation culinaire

Repas végétarien

Produits locaux

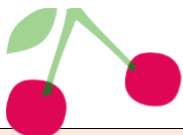
Ingrédient principal bio

Issu de notre légumerie

Label rouge

Poisson MSC

Viande d'origine France



ECOLE MATERNELLE

MENUS NOVEMBRE 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 3 au 7 Novembre 2025	Cordon bleu Epinards Béchamel & pommes de terre Saint Nectaire AOP Fruit	Salade decoquillettes à la Parisienne Cubes de colin tomates & basilic Brocolis persillés Cantal AOC Crème dessert au chocolat	Hachis Parmentier Coulommiers Fruit	Salade Iceberg, laitue & noix vinaigrette à la ciboulette Sauté de porc aux olives Sauté de poulet aux olives Riz Créole Yaourt nature	Carottes râpées vinaigrette Semoule Façon couscous Clafoutis aux myrtilles
Semaine 10 au 14 Novembre 2025	Salade de lentilles Médailillon de Cabillaud sauce Basquaise Gratin de brocolis Fruit	FERIE	Escalope de poulet à la crème Riz IGP Yaourt nature Fruit	Potage de Potiron Lasagnes au saumon Compote de bananes	Sauté de veau sauce sauce Marengo Carottes Vichy Fromage frais sel de Guérande Clafoutis à la poire
Semaine 17 au 21 Novembre 2025	Salade de pommes de terre à l'échalote Emincé de poulet au jus Lentilles & carottes Crème dessert chocolat	Friand au fromage Colin Napolitain Boullgour Fruit	Raviolini aux fromages à la tomate emmental râpé Yaourt nature Purée de pommes fraises maison	Cœur de frisée & noix vinaigrette au persil Saucisse fumée Saucisse de volaille Légumes potée Flognarde pommes & poires & topping caramel	Salade d'endives vinaigrette Cheese bruger Frites Flan nappé au caramel
Semaine 24 au 28 Novembre 2025	Tarte chèvre & tomates Cubes de saumon au Basilic Pâtes torsades & emmental râpé Fruit	Salade de riz à la Catalane Escalope de veau hachée au jus Haricots beurre persillés Yaourt arôme	Taboulé Emincé de dinde sauce Blanquette Carottes persillées Crème dessert à la vanille	Rôti de bœuf Gratin de chou-fleur Saint Môret Gâteau de Savoie	Potage Crécy Gratin Campagnard Purée de pommes poires maison