

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 au 6 Novembre 2026	Salade de betteraves vinaigrette Escalope de poulet au Curry Riz safrané aux petits légumes Coulommiers Flan à la vanille	Salade composée & noix vinaigrette colombo Sauté de veau aux pruneaux Boulgour Fromage blanc nature Fruit	Potage de légumes Hachis Parmentier à la bolognaise Fromage fondu Compote de pommes fraises	Friand au fromage Croq veggi à la tomate Potiron à la béchamel Brie Fruit	Carottes râpées vinaigrette échalote Colin pané & citron Jardinière de légumes Yaourt nature Cake aux amandes
Semaine 9 au 13 Novembre 2026	Salade de blé à la Catalane Sausisse de volaille Haricots beurre saveur jardin Camembert Compote de pommes	Taboulé (semoule) Cubes de colin à l'Estragon Brocolis à la béchamel Croûte noire Fruit	FERIE	Sala de haricots verts Boulettes de bœuf sauce Bourguignon Purée de pommes de terre Petit moult nature Fruit	Salade d'endives & croûtons vinaigrette sirop d'érable Cappelletti à la tomate & emmental râpé Yaourt nature Gâteau au caramel
Semaine 16 au 20 Novembre 2026	Salade depommes de terre à l'échalote Gardianne de taureau AOP sauce Hongroise Petits pois Carré Fromage blanc aux fruits	Potage de Crécy Boulgour sauce Italienne Tomme des Pyrénées IGP Fruit	Salade de tortis à la Parisienne Filet de limande meunière Potiron à la béchamel ail & fines herbes Comté AOP Compote pommes coings	Salade croquante Sauté de porc sauce Rougail Sauté de dinde sauce Rougail Riz Créole Yaourt nature Beignet au chocolat	Pizza au fromage Escalope de poulet au jus Gratin de chou-fleur & pommes de terre Brie Crème dessert à la vanille
Semaine 23 au 27 Novembre 2026	Salade de lentilles Pané de blé Epinards & pommes de terre à la béchamel Fromage frais sel de Guérande Fruit	Salade de coquillettes au Pesto Emincé de dinde au jus Poêlée de légumes Fromage blanc nature Fruit	Salade d'endives aux pommes vinaigrette Lasagnes Edam Yaourt aux fruits	CINEMA Jus Multifruits Cheeseburger Pommes Campagnardes Milk shake Cigarettes russes	Carottes râpées à la Méridionale Moules au basilic Riz IGP créole Saint Nectaire AOC Cake à la vanille

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 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 au 6 Novembre 2026	 Escalope de poulet au Curry   Riz safrané aux petits légumes Coulommiers Flan à la vanille 	 Sauté de veau aux pruneaux  Boullgour   Fromage blanc nature Fruit 	 Potage de légumes   Hachis Parmentier à la bolognaise Compote de pommes fraises	Friand au fromage Croc veggi à la tomate   Potiron à la béchamel Fruit 	 Colin pané & citron Jardinière de légumes Yaourt nature    Cake aux amandes
Semaine 9 au 13 Novembre 2026	 Salade de blé à la Catalane  Saucisse de volaille Haricots beurre saveur jardin Compote de pommes 	 l'aboué (semoule)    Cubes de colin à l'Estragon  Brocolis à la béchamel  Fruit 	FERIE	 Boulettes de bœuf sauce Bourguignon    Purée de pommes de terre  Petit moulté nature  Fruit	LE JOUR DU VEGE Cappelletti à la tomate & emmental râpé Yaourt nature    Gâteau au caramel
Semaine 16 au 20 Novembre 2026	 Salade de pommes de terre à l'échalote  Gardianne de taureau AOP sauce Hongroise  Petits pois Fromage blanc aux fruits	LE JOUR DU VEGE  Potage de Crécy   Boullgour sauce Italienne   Fruit 	 Filet de limande meunière  Potiron à la béchamel ail & fines herbes Comté AOP Compote pommes coings	 Sauté de porc sauce Rougail Sauté de dinde sauce Rougail Riz Créole Yaourt nature   Beignet au chocolat	Pizza au fromage Escalope de poulet au jus   Gratin de chou-fleur & pommes de terre Crème dessert à la vanille
Semaine 23 au 27 Novembre 2026	LE JOUR DU VEGE  Salade de lentilles   Pané de blé Epinards & pommes de terre à la béchamel  Fruit 	 Salade de coquillettes au Pesto    Emincé de dinde au jus  Poêlée de légumes  Fruit 	Salade d'endives aux pommes vinaigrette  Lasagnes Yaourt aux fruits   Goûter : Fruit   Confiture & pain	CINEMA Jus Multifruits Cheeseburger Pommes Campagnardes  Milk shake Cigarettes russes	Moules au basilic Riz IGP créole Saint Nectaire AOC  Cake à la vanille

Recette maison 
Innovation culinaire 
Repas végétarien 

Produits locaux 
Ingrédient principal bio 
Issu de notre léguerie 

Label rouge 
Poisson MSC 
Viande d'origine France 