MENUS NOVEMBRE 2026

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade de chou rouge **Chipolata** **Patates douces** Yaourt	**Œufs durs mayonnaise** **Fajitas végétariennes** Comté / Compote	**Salade d'endives, bleu, noix** **Blanquette de veau** **Haricots verts** Fruit	**Soupe de légumes** **Risotto à la butternut** Camembert Fruit	Mortadelle **Brandade de poisson** Saint Nectaire Fruit
LUNDI 9	**MARDI 10**	**MERCREDI 11**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Céleri rave **Dahl de lentilles corail** **Riz** Fromage blanc	**Carottes râpées** **Sauté de boeuf** **Choux de Bruxelles** Tomme	**FÉRIÉ**	**Salade de crudités / fêta** **Tortilla de pommes de terre** Fromage blanc **Gâteau aux noisettes**	**Salade de haricots rouges / comté** **Poisson meunière / Carottes** Fruit
LUNDI 16	**MARDI 17**	**MERCREDI 18**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Betteraves **Falafels** **Petits pois / carottes** Riz au lait	Samoussa aux légumes **Poisson au lait de coco** **Boulghour** Brie / Fruit	**Salade composée / mozza** **Sauté de boeuf aux olives** **Brocolis** Crème dessert	**Carottes râpées** **Saucisse** **Lentilles** Fromage blanc	**Salade de chou rouge** **Riz cantonais végétarien** Fruits au sirop
LUNDI 23	**MARDI 24**	**MERCREDI 25**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Pêche au thon **Wings de poulet** **Gratin de chou fleur** Saint Nectaire / Fruit	Stick de mozzarella **Rôti de boeuf** **Butternut rôtie** Mousse au chocolat	**Salade composée** **Raviolis au fromage** Compote / Spéculos	Radis **Blanquette de poisson** **Légumes sautés** Camembert / Fruit	**Carottes râpées au cheddar** **Cassolette de chou / pois chiches** Fromage blanc / confiture de figue

Toutes nos viandes sont d'origine française – tous les poissons bénéficient du label pêche durable

Végétarien *Bio* *Surgelé* *IGP/AOP*

LEVIGNAC sur save