

Ecole des meulières - Menu du mois de Novembre 2026



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Taboulé de la mer Filet de poulet Haricots beurre Tomme blanche Poire	Salade de choux fleurs Rôti de veau Haricots blancs Leerdammer Clémentine	Carottes râpées vinaigrette Parmentier de butternut aux lentilles Yaourt aux fruits	Salade de blé Filet de poisson Brocolis Babybel Pomme
Lundi 9	**Mardi 10**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Choux rouges et pommes Sauté de veau Haricots verts Tarte aux pommes Verre de lait	Salade de pâtes, surimi Chipolatas Poêlée de champignons Yaourt nature Pomme rouge	Salade verte aux noix Omelette aux pommes de terre Emmental Compote de pomme	Salade de riz Filet de poisson Choux romanesco Bûche de Pilat Banane
Lundi 16	**Mardi 17**	**Jeudi 19**	**Vendredi 20**
Salade de lentilles Bœuf bourguignon Carottes vichy Cantal Ananas	Céleri, rémoulade Rôti de porc Purée de potimarrons Camembert Riz au lait	Salade d'endives, maïs, vinaigrette Chili végétarien et riz Chanteneige Pêche au sirop	Salade de choux blancs Filet de poisson Boulghour à la tomate Saint-Nectaire Flan vanille
Lundi 23	**Mardi 24**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Velouté de poireaux Lasagnes à la bolognaise Fromage blanc Clémentine	Taboulé Sauté de veau Petits pois carottes Mimolette Kiwi	Carottes à l'ananas Potée (légumes et PDT) aux haricots blancs Chavroux Compote de poire	Salade verte, croûtons Brandade de morue Gouda Poire