



Ecole des meulières - Menu du mois de Novembre 2025



Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade de betteraves Nuggets de blé Poêlée de poireaux Kiri Salade de fruits	Salade de blé surimi Chipolata Poêlée de champignons Yaourt nature sucré Ananas	Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau Haricots verts persillés Tarte aux pommes Verre de lait	Taboulé Filet de poisson Choux romanesco Brie Kiwi
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Salades vertes aux noix Omelette pommes de terre Tomme blanche Poire	Férié	Radis Beurre Sauté de porc au curry Boulgour Vache qui rit / Samos Pomme	Salade de concombres Nuggets de poisson Riz Brie Kiwi
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade d'endives, maïs, vinaigrette Chili végétarien Emmental Pêche au sirop	Velouté de poireaux Pâtes à la bolognaise Petit Suisse Clémentine	Céleri rémoulade Blanquette de poulet Petit pois carottes Mimolette Riz au lait	Salades vertes croûtons Brandade de poisson Gouda Banane
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Velouté de tomates Lasagnes de légumes Bio aux lentilles vertes Chavroux Compote de poires	Salade de lentilles Boeuf Bourguignon Carottes vichy Cantal Ananas	Salade de pâtes Rôti de porc Purée de potiron (potiron ++) Camembert Pomme	Carottes râpées Filet de poisson Ratatouille Saint nectaire Moelleux au chocolat (et sa crème anglaise, si vous le souhaitez)