

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE 2026

Ilonnes en Anjou



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 novembre	Perles jambon maïs Poisson en sauce Brocolis Fromage Fruit de saison	Velouté champignon Sauté de dinde provençal Blé Yaourt	Terrine de saumon Poulet Petit pois carotte Mimolette Fruit de saison	Haricot vert mais haricot rouge Pané veggie Lentilles Pomme au four	Salade verte tomate maïs Pâtes carbonara Petit suisse
Semaine du 9 au 13 novembre	Salade strasbourgeoise Poisson pané-Duo de courgettes au thym Crème caramel beurre salé - Biscuit	Salade verte croutons mimolette Blanquette de veau Riz Tome blanche Fruit de saison	**Férié** 11 Novembre ARMISTICE 1918	Velouté de carottes au curcuma Tortilla de p-de-terre Salade Crème de fromage Fruit de saison	Torti au thon Joue de porc Haricots beurre Fromage blanc
Semaine du 16 au 20 novembre	Perles de la mer Rôti de dinde Printanière de légumes Liégeois aux fruits	Céleri rémoulade Poisson en sauce P-de terre vapeur Emmental Compote	Macédoine Boudin blanc aux pommes Semoule au lait	Chou blanc aux lardons Langue de bœuf Pâtes Camembert Fruit de saison	Potage courgette à la crème de fromage Hachi végétal Salade Crème vanille
Semaine du 23 au 27 novembre	Sardine au beurre Steak haché Petit pois Emmental Fruit de saison	Potage de légumes Oeuf dur sauce tomate Céréales gourmandes Crème chocolat	Chou fleur vinaigrette Jambon grill Gratin de p-de-terre Edam Fruit de saison	Betterave mimosa Nuggets de poulet Flageolets Panna cotta coulis de fruits	Mortadelle au beurre Poisson meunière Epinard béchamel Pâtisserie
Semaine du 30 novembre	Velouté de courgette Chili con carné Riz Crème de fromage Fruit de saison				

- Produit issu de l'Agriculture Biologique
- Menu végétarien
- Label Rouge Produit de qualité supérieur
- Bleu, Blanc, Coeur Produit démarche agricole et alimentaire durable
- Local (Pays de la Loire)

Les menus peuvent varier selon les arrivages, la disponibilité des produits et certains imprévus, afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales.
Les fruits sont soigneusement sélectionnés en fonction des saisons.
Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement issues de l'UE.