	Du 02 au 06 novembre
LUNDI	Salami Lasagnes bolognaises VBF Madeleine BIO Yaourt aromatisé BIO
MARDI	Velouté de légumes BIO Poulet rôti au jus Petits pois BIO Petit suisse aux fruits BIO Fruits frais BIO
MERCREDI	Macédoine mayonnaise au thon Haché de boeuf sauce poivre Purée de pommes de terre Saint paulin Yaourt vanille BIO
JEUDI	Oeuf dur et dosette mayonnaise Gratin de pâtes ratatouille et fromage Bûchette lait mélange Compote de pommes HVE
VENDREDI	Taboulé Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise Riz Vache qui rit Éclair au chocolat

	Du 09 au 13 novembre
LUNDI	Œufs mayonnaise Nugget's de blé ketchup Purée Tomme noire Arlequin de fruits coupelle
MARDI	Carottes râpées Langue de boeuf sauce piquante Haricots verts Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré
MERCREDI	FÉRIÉ
JEUDI	Salade de pois chiches concombres tomates herbes fraiches Haché au boeuf sauce poivre Pâtes Madeleine BIO Yaourt sucré
VENDREDI	Velouté de légumes (chaud) Palette de porc à la diable Semoule Edam BIO Fruits frais

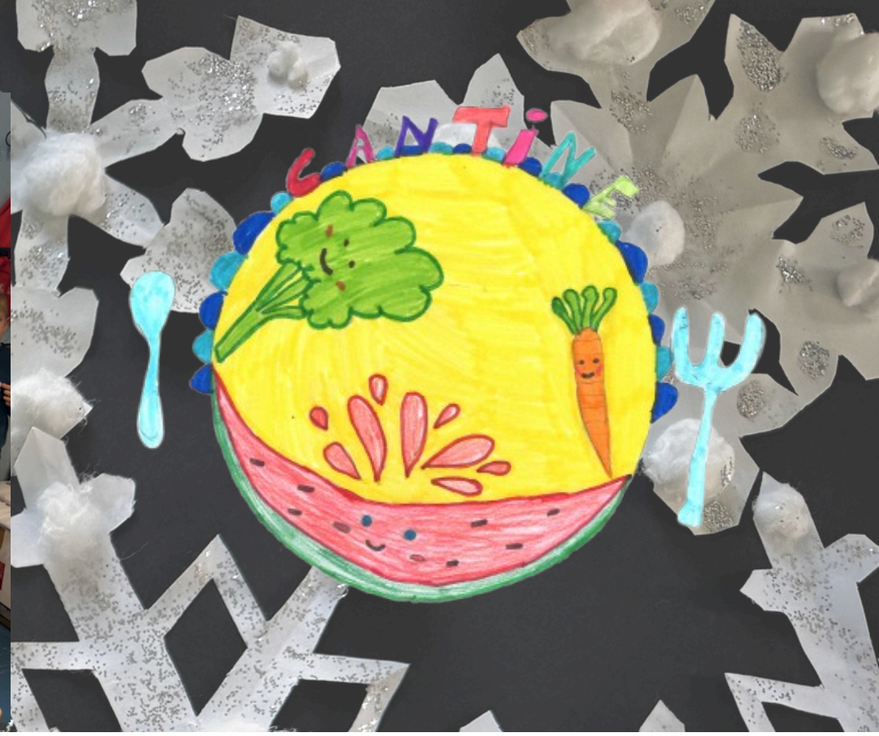
	Du 16 au 20 novembre
LUNDI	Salade basque (pommes de terre, thon) Filet de poulet Vallée d'auge / Pâtes Bûchette lait mélange Pêche au sirop
MARDI	Rillettes Boulettes végétales sauce tomate Petits pois carottes BIO Mimolette Semoule au lait
MERCREDI	Oeufs mayonnaise Haché de veau au poivre Haricots verts Emmental BIO Liégois chocolat
JEUDI	Velouté de tomates (chaud) Cassoulet knack / saucisson à l'ail Fromage du jour Fruits frais
VENDREDI	Pizza au fromage Dos de colin MSC velouté petits légumes Purée de Patate Douce Yaourt aromatisé Crème dessert praliné

	Du 23 au 27 novembre
LUNDI	Velouté de légumes (chaud) Crêpe au fromage Pâtes Yaourt sucré Fruit frais
MARDI	Œufs mayonnaise Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic Cantafrais Yaourt vanille BIO
MERCREDI	Carottes râpées Crépinette de porc aux herbes Haricots verts Ile flottante crème anglaise Gaufrettes plumetis chocolat
JEUDI	Salade de riz tomates maïs poivrons Rôti de dinde au caramel Courgettes provençale Laitage du jour Riz au lait
VENDREDI	Rosette tranché Beignets au calamar sauce ketchup Pommes de terre quartiers LOCAL Pont l'évêque AOP Donuts

	Du 30 nov. au 04 décembre
LUNDI	Velouté de légumes (chaud) Merguez sauce tomate Semoule Petit suisse aux fruits Purée de pommes poires BIO
MARDI	Carottes râpées Quenelles de volaille financière Frites au four Galette St Michel BIO Yaourt aromatisé BIO
MERCREDI	Friand au fromage (chaud) Tarte aux légumes Yaourt sucré Cocktail de fruits
JEUDI	Salade de lentilles aux dés de volaille Nugget's de blé ketchup Haricots verts Emmental BIO Mousse au choclat
VENDREDI	Taboulé BIO Omelette /Purée Kiri crème Fromage blanc aromatisé aux fruits

	Du 07 au 11 décembre
LUNDI	Salade de pommes de terre au pesto Boulettes de veau sauce paprika Pommes de terre quartiers LOCAL Madeleine BIO Fromage blanc sucré
MARDI	Salade de blé aux p'tits légumes BIO Pilon de poulet Chasseur Semoule Vache qui rit BIO Fruits frais HVE
MERCREDI	Œufs mayonnaise Crêpe au fromage Purée de pommes de terre Compote de pommes banane Semoule au lait
JEUDI	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi Émincé de volaille tex mex Choux fleurs nature Edam BIO Beignet fourré
VENDREDI	Velouté de légumes (chaud) Colin pané MSC Pâtes BIO Petit suisse aux fruits Dessert lacté vanille

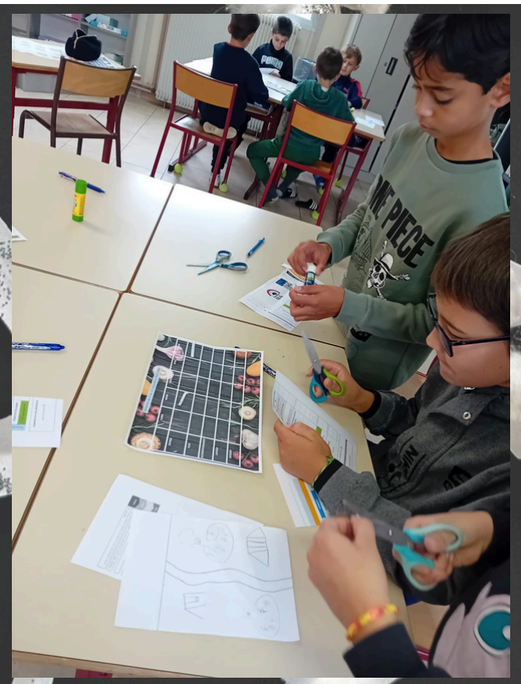




Menus de novembre et décembre 2026

Les illustrations de ce support ont été réalisées avec la classe de Fabienne en maternelle, tandis que les menus ont été élaborés avec la classe de Mme GAIGNON de l'école Gabriel Bourgeois. Ces animations ont été menées en partenariat avec le service périscolaire.

	Du 14 au 18 décembre
LUNDI	Salade Marco Polo (pâtes, surimi, tomates, poivrons et mayonnaise) Marengo de volaille Purée Petit suisse sucré Poire au sirop
MARDI	Œuf dur et dosette mayonnaise Lasagnes ricotta chèvre épinards Yaourt sucré nature Yaourt aux fruits
MERCREDI	Carottes râpées Nugget's de blé Haricots verts Saint Paulin BIO Fruit frais HVE
JEUDI Repas de Noël	Pâté en croûte Volaille farcie sauce au miel Potatoes pops Clémentine Bûche de Noël LOCAL
VENDREDI	Velouté de légumes BIO (chaud) Rôti de porc HVE aux oignons Macaronis Yaourt sucré Flan nappé caramel BIO



VBF = Viande de Bœuf Française
HVE = Haute Valeur Environnementale

MAIGNELAY MONTIGNY