Mairie de Fourques

Rue Etienne Courlas
30300 Fourques
Tel : 04.90.93.62.27

Menus Scolaires

Novembre 2026

Signalétique menus

Aide UE à destination des écoles

> ***BIO*** : Produit issu de l'Agriculture Biologique

> ***Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine (AOP, IGP, AOC, Label rouge)*** : Produit labelisé

Origine des viandes

Viandes * : origine France
Viandes** : origine UE, Royaume Uni

Avertissement

Ces menus peuvent être modifiés selon aléas

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Carottes râpées	Salade verte		Tarte au fromage	Pois chiche BIO au cumin
Aiguillettes de poulet* à la crème	Filet de colin à la ciboulette		Dahl de lentilles Bio au curry	Saute de bœuf BIO
Brocolis persillés	Pomme de terre cube à l'ail	/	Semoule BIO	Haricots verts persillés
Yaourt BIO	Camembert BIO		Petit fromage frais	Cantal AOP
Muffin	Mousse au chocolat		Pomme BIO	Purée pomme poire BIO
Lundi 09 Novembre	**Mardi 10 Novembre**	**Mercredi 11 novembre**	**Jeudi 12 novembre**	**Vendredi 13 novembre**
Salade verte BIO	Radis & beurre		Salade de haricots rouge et mais	Potage de butternut
Tenders	Oeufs dur sauce Mornay		Sauté de veau* aux olives	Dos de colin sauce agrumes
Gratin de chou fleur	Epinards béchamel	/	Pomme de terre vapeur	Riz BIO de Camargue aux légumes
Edam	Mimolette		Lait BIO	Livarot AOP
Cocktail de fruits	Pomme BIO		Moelleux chocolat	Raisin
Lundi 16 novembre	**Mardi 17 novembre**	**Mercredi 18 novembre**	**Jeudi 19 novembre**	**Vendredi 20 novembre**
Salade de riz BIO	Betteraves		Salade verte BIO	Salade coleslaw
Bolognaise de lentilles BIO	Steak haché de bœuf * au jus		Colombo de dinde*	Gratin de poisson
Haricots beurre persillés	Gratin de brocolis	/	Pomme de terre rissolées	Riz de Camargue BIO
Pont l'Êvèque AOP	Petit suisse aromatisé BIO		Flan vanille	Fromage blanc BIO
Purée pomme coing	Pomme BIO		Chookie	Poire BIO
Lundi 23 novembre	**Mardi 24 novembre**	**Mercredi 25 novembre**	**Jeudi 26 novembre**	**Vendredi 27 novembre**
Macédoine vinaigrette	Salade verte BIO		Carottes râpées	Potage parisien
Tajine d'agneau	Quenelle sauce Mornay		Omelette*	Burger de veau* au jus
Semoule BIO	Petit pois BIO	/	Haricots verts persillées	Penne rigate BIO
Tomme de Savoie IGP	Rondelé aux noix		Fromage blanc BIO	Comté AOP
Liégeois au chocolat	Purée de pommes BIO		Banane	Tarte poire bourdaloue

Fruits & légumes de Novembre





ARLES Patrimoine mondial de l'Humanité

Direction de la Restauration collective

ALLERGENES *: La cuisine centrale met en œuvre chaque jour des produits contenant des allergènes majeurs : poissons, crustacés, mollusques, œufs, graines de sésame, lupin, arachide, fruits à coque, moutarde, céleri, gluten, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfides. Pour plus d'informations consultez notre site internet : www.a-table-arles.fr*