MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Carottes rapées Sauté de bœuf VBF Pâtes bio Fromage Fruit	Potage Dos de merlu MSC façon meunière Brocolis bio Fromage Pâtisserie	Friand au fromage Jambon fumé VPF grillé Embeurré de choux verts Yaourt bio	Céléri rémoulade Lasagnes de légumes Salade verte Fruit	Taboulé Rôti de porc VPF Haricots verts bio Fromage Compote de fruits
Lundi 09	**Mardi 10**	**Mercredi 11**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Velouté de légumes Dos de merlu MSC à la crème Riz bio coloré Fromage blanc	Salade croûtons, fromage Gratin de pommes de terre bio Fruit	Férié	Betterave bio vinaigrette Cuisse de poulet label Petits pois bio Fromage Pâtisserie	Rillette Saucisse VPF Purée de légumes Fromage Fruit de saison
Lundi 16	**Mardi 17**	**Mercredi 18**	**Jeudi 19**	**Vendredi 20**
Macédoine de légumes Couscous végétarien Fromage Fruit	Rillette de sardine Sauté de porc VPF Choux fleurs bio gratinés Fromage Crumble de pommes	Velouté de légumes Tartiflette Salade Entremet au lait bio	Carottes bio rapées Pâtes bio à la bolognaise VBF Fruit	Duo de crudités Dos de colin pané MSC Epinards bio à la crème Fromage Pâtisserie
Lundi 23	**Mardi 24**	**Mercredi 25**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Betterave bio Cuisse de poulet label Frites Fromage Fruit	Salade verte, croûtons, fromage Emincé de bœuf VBF mironton Haricots coco Entremet au lait bio	Œuf bio mayonnaise Parmentier aux lentilles Salade Fruit	Céléri rémoulade Dos de merlu MSC à la crème de poireaux Brocolis bio Fromage Pâtisserie	Carottes rapées bio Quiche fromagère Salade verte Compote bio et biscuit
Lundi 30				
Œuf bio mayonnaise Brandade de poisson MSC Salade verte Crumble				