MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 novembre	Asperge Pate au saumon Fromage Fruit frais	Concombre Parmentier de bœuf gratiné au fromage Fromage blanc coulis de fruit rouge		Pizza au fromage Sauté de poulet Haricot beurre Fruit frais	Salade d'endive Omelette aux pommes de terre Ratatouille Tarte au chocolat
Semaine du 9 au 13 novembre	Radis croque sel Brandade de morue Cantal Pomme cuite	Haricot vert en salade Steak haché Pate Camembert Fruit frais		Betterave Aiguillette de canard Purée de carotte Yaourt nature sucré Salade de fruit	Œuf mayonnaise Tarte tomate chèvre Salade verte Fruit frais
Semaine du 16 au 20 novembre	Endive en salade Croustillant de poulet Trio riz boulgour quinoa Emmental Poire belle helene	Coleslaw Boulette tomate-chèvre-basilic Pate bio Yaourt artisanal		Champignon a la grecc Saucisse de Toulouse Lentilles Chevre frais Fruit frais	Carotte râpée Pépite de colin Poêlée campagnarde Flan pâtissier
Semaine du 23 au 27 novembre	Soupe de légumes et ses croutons Lasagne de bœuf Yaourt bio à la vanille	Choux rouge Jambon grillé Trio de riz Conté Fruit		Salade texane Pavé fromagé Poêlée de céréales aux petits légumes Fruit	Avocat vinaigrette Sauté de dinde Pomme de terre-carotte Mimolette Fruit frais
Semaine du 30 novembre au 4 décembre	Salade de lentilles Poisson meunière Salsifis Yaourt nature sucré bio Fruit frais				

Fait maison · Bio · Local · Label Rouge · Pêche durable · Origine France · AOP