MENUS DU 02 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI 02	LUNDI 09	LUNDI 16	LUNDI 23
Macédoine de légumes Poisson pané Légumes en persillade Fromage Gâteau roulé à la crème de marron	Choux fleur vinaigrette Farfalles aux champignons, crème persillade et mozza Flan caramel	Pois chiche et maïs Aiguillettes de poulet croustillantes Carottes vichy Yaourt aux fruits	Haricots verts vinaigrette Poisson à la parisienne Boulgour Crème dessert
MARDI 03	**MARDI 10**	**MARDI 17**	**MARDI 24**
Salade verte Poulet au coco et curry Riz basmati Yaourt sucré	Salade verte Croque-monsieur Gâteau aux amandes	Salade verte Tomates farcies Riz créole Charlotte au chocolat	Choux chinois Tortellini sauce épinard, tomates cerise et mascarpone Gaufre chantilly chocolat
JEUDI 05	**JEUDI 12**	**JEUDI 19**	**JEUDI 26**
Choux rouge vinaigrette Rôti de porc à la moutarde Pomme noisette Fromage Compote de pomme	Feuilleté fromage Boulettes de bœuf au cumin, petits pois et pomme de terre Petits suisses	Carottes râpées Tagliatelles aux St Jacques et crevettes Fromage Fruits au sirop	Salade verte à l'ail Pâtes à la bolognaise Fromage blanc confiture
VENDREDI 06	**VENDREDI 13**	**VENDREDI 20**	**VENDREDI 27**
Salade mexicaine Gratin de pomme de terre et patate douce façon tartiflette Fruit de saison	Salade de pâtes Colin à la tomate Haricots plats Fromage Fruit de saison	Betteraves ail et persil Couscous aux légumes Fromage Fruit de saison	Lentilles aux herbes Choucroute à l'alsacienne Fromage Compote de pomme

Les plats proposés à nos consommateurs sont cuisinés à partir de viande Française
Les menus sont susceptibles de changement en fonction des livraisons et des effectifs.
Les menus en jaune sont les menus végétariens

Vu, le 20 octobre 2026 – LE MAIRE, Laurent ROBERT

Les plats en vert sont issus de l'agriculture biologique les plats en bleu ont l'éco label MSC ,aoc igp ou label rouge