Menus du Lundi 2 Novembre au 18 Décembre 2026

LUNDI 2 Novembre	MARDI 3 Novembre	JEUDI 5 Novembre	VENDREDI 6 Novembre
Betterave Bio vinaigrette Tartiflette au reblochon et Lardons Fruits	Lentilles Bio au curry Saucisse Chipolatas Fromage Gâteau aux amandes	Pomelos Haricots Blancs Boulgour Bio Fruits	Omelette Bio au fromage **Purée de potiron** Yaourt Sucré Bio Fruits
Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !			
LUNDI 9 Novembre	**MARDI 10 Novembre**	**JEUDI 12 Novembre**	**VENDREDI 13 Novembre**
Colombo de Dinde Riz Bio et ses petits légumes Yaourt sucré Bio Fruits Bio	**Potage** Ravioles aux épinards Fromage blanc Bio Fruits Bio	Salade verte Coquilettes Bio au Saumon Fruits Bio	Quenelle Nature Bio Haricots Beurre Bio Fromage fermier Fruits
Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !			
LUNDI 16 Novembre	**MARDI 17 Novembre**	**JEUDI 19 Novembre**	**VENDREDI 20 Novembre**
Haricots verts en salade **Lasagnes aux lentilles** Yaourt sucré Bio Fruits Bio	**Sauté de bœuf** Carottes Vichy Tiramisu aux spéculoos Fruits Bio	Endives au fromage Blanquette de dinde Purée de patate douce Fruits	**Filet de colin à la dieppoise** **Haricots Verts Bio persillés** Yaourt Bio Fruits
Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !			
LUNDI 23 Novembre	**MARDI 24 Novembre**	**JEUDI 26 Novembre**	**VENDREDI 27 Novembre**
Risotto de Petits pois Bio Fromage Bio Compote de pomme Bio maison	**Spaghettis Bio** **Bolognaise** **Yaourt Bio** **Fruits**	Salade verte aux croûtons **Sauté de poulet façon Yassa** Riz Bio Fruits Bio	Blanquette de poisson Carottes Bio Fromage Bio Fruits

LUNDI 30 Novembre	MARDI 1 Décembre	JEUDI 3 Décembre	VENDREDI 4 Décembre
Tajine de poulet au citron confit et olives vertes Semoule Bio Fruits Bio	Pizza aux trois fromages Chou fleur en Gratin Quinoa Bio Fruits	Pot-au-feu de bœuf (Poireau,carottes,pdt) Yaourt Bio Dessert caramel	Poisson Pané Epinards à la Crème Fromage fermier Fruits Bios
Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !			
LUNDI 7 Décembre	**MARDI 8 Décembre**	**JEUDI 10 Décembre**	**VENDREDI 11 Décembre**
Sauté de Porc à la dijonnaise Purée de haricots verts Fromage Fermier Fruits	Potage de légumes Lentilles Bio au Cumin, curry, et coco Boulgour Bio Fruits Bio	Carottes Râpées Bio Röstis de p.de terre/Jambon Braisé Yaourt Bio Fruits Bio	**Aïoli de dos de colin** **Carottes/Brocolis Bio** **Yaourt Bio** Gâteau maison
Bon appétit! Bon appétit! Bon appétit!		*Bon appétit! Bon appétit!*	*Bon appétit! Bon appétit!*
LUNDI 14 Décembre	**MARDI 15 Décembre**	**JEUDI 17 Décembre**	**VENDREDI 18 Décembre**
Œuf dur Bio mayonnaise Quenelle Bio à la crème Purée de Panais Fruits	Chili con Carne Bio Riz Bio Fromage fermier Fruits	REPAS DE NOEL Mousse de saumon sur toast Sauté de dinde sauce suprême/P.Dauphine Clémentines Bûche Maison	Champignons à la Crème Pommes de terre Bio sautées Yaourt Bio Fruits Bio
Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !			



Sous réserve des approvisionnements. Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.
Pour toute info, merci de contacter l'école au 04 75 51 62 30