MENUS SCOLAIRES
NOVEMBRE 2026

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Potage de légumes frais	Salade de pâtes	Salade verte /œufs / noix	Céleri rémoulade
Petit salé	Escalope de dinde	Poisson	Goulash façon végétale aux lentilles
Lentilles bio	Courgettes gratinées	Carottes et panais	Purée maison
Fromage/fruits	Fromage/fruit	Clafoutis aux poires	Fromage blanc et son coulis
9	**10**	**12**	**13**
Saucisson beurre ou Velouté de saison	Salade de riz complet	Carottes râpées/féta	Salade lentilles/carottes
Blanquette de veau	Filet de poulet	Tartelette au thon	Œuf dur
Blé	Purée de potimarron	Salade verte/dés de gruyère	A la florentine
Yaourt nature bio/fruit	Fromage / fruit	Crème vanille	Fromage/fruit
16	**17**	**19**	**20**
Emincé de chou rouge et crevettes	Chou chinois /carottes/ maïs et lardons	Potage légumes	Toast chèvre et miel
Sauté d'agneau	Rôti de porc	Lasagnes	Semoule légumes couscous
Flageolets	Petits pois /carottes	Au poisson	Boulettes végé
Fromage/fruits en sirop	Fromage/dessert maison	Fromage/fruit	Flan au chocolat/fruit
23	**24**	**26**	**27**
Chou blanc/raisin	Salade de blé	Salade d'agrumes	Salade/mimolette/noix/croutons
Emincé de bœuf	Poulet	Poisson	Hachis parmentier de lentilles
Carottes vichy	Haricots verts	Brocolis	Vertes et corail
Fromage /éclair chocolat	Fromage /fruit	Riz au lait	Fromage/fruit

Sous réserve des disponibilités

Toutes nos viandes sont d'origine française

Produit labellisé (bio, AOP etc.)

Préparation « fait maison »

Produit local (intercommunal voire départemental)

Repas végétarien