



Menus Novembre 2025



Achat local en rouge

Achat bio 

* = produit acheté frais

Repas végétarien en jaune

Plat réalisé par l'équipe cuisine de l'école

Lundi 3 Betteraves vinaigrette Nuggets de blé Pomme Rissolées Fromage Fruit*	Mardi 4 Repas d'Halloween Sardine à la tomate Sauté de porc Marengo Purée de Butternut Babybel Forêt Noire	Mercredi 5 Carotte* rapées Croissant au jambon Salade* Fromage Pomme au four confiture de fraise	Jeudi 6 Céléri* Rémoulade Poulet au curry Riz Fromage Salade de fruits	Vendredi 7 Radis noir* Brandade de poisson Salade* Yaourt au fruit 
Lundi 10 Salade verte*, noix, croutons, dés de jambon, emmental Filet de colin Semoule Mousse au chocolat/ langue de chat	(Celle-ci est une page vide)	Mercredi 12 Brocolis vinaigrette Quiche Pomme de terre* Fromage tartiflette Salade* Kiwi*	Jeudi 13 Salade piémontaise Escalope de dinde Haricot vert Comté Poire*	Vendredi 14 Soupe à l'oignon (crouton, gruyère) Steak , torsade Fromage de chèvres  Pomme*
Lundi 17 Macédoine de légumes Filet de Cabillaud Coquille / Fondue de poireau Camembert Fruit*	Mardi 18 Lentilles vinaigrette/ œuf dur* Poulet Frites Creme caramel Fruit*	Mercredi 19 Chou vinaigrette Pizza Salade* Fromage Salade de fruit	Jeudi 20 Potage de légumes Omelette au fromage Salade* Comté Banane*	Vendredi 21 Radis d'hiver* Hachis parmentier Duo compote de pomme Yaourt onctueux 
Lundi 24 Paté marmite / cornichon Filet de lieu Quinoa gourmand Salade* / Fromage Compote pomme banane	Mardi 25 Potage de légume / Vermicelle Cordon bleu végétarien Petit pois carotte Riz au lait	Mercredi 26 Haricot vert vinaigrette Panini au bacon, cheddar Salade* Fromage Clémentine*	Jeudi 27 Brocolis vinaigrette Escalope de porc Purée de pois cassés Yaourt aux fraises 	Vendredi 28 Sardine à l'huile Spaghettis Bolognaise Fromage de chèvre  Salade de fruit frais*