

MENU DE NOVEMBRE 2026

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
2 <u>Menu végétarien</u> Velouté de potiron Pâtes au gratin 1-7 Tarte bourdaloue 1-3-7-8-12		3 Sardines au beurre 5-7 Aiguillettes de poulet Petits pois carottes Petits suisses nature 7		5 Feuilleté au poisson 1-5 Endives au jambon 1-7 Fromage 7 Abricots au sirop		6 Macédoine de légumes Blanquette de poisson 1-2-5-7 Riz Pomme	
9 Pot au feu Fromage 7 Poire		10 <u>Menu végétarien</u> Flammekueche 1-7 Lentilles aux petits légumes Flan au caramel 3-7		12 Betteraves rouges 10 Saucisses Purée 7 Yaourt 7		13 Poisson 5 Gratin de chou fleur 1-7 Gateau basque 1-3-7	
16 <u>Menu végétarien</u> Salade 10 Omelette aux champignons 3-7 Pommes de terre Fromage 7 Kiwi		17 Soupe de légumes Nuggets de poulet 1 Pâtes 1 Clémentines		19 Tarte au saint-nectaire 1-7 Rôti de porc Jardinière de légumes Fruit		20 Poireau vinaigrette 10 Encornet à la provencale 14 Riz Iles flottantes 3-7	
23 <u>Menu végétarien</u> Carottes râpées 10 Gnocchis sauce tomate 1-7 Fromage 7 Compote		24 Quiche lorraine 1-3-7 Cuisse de poulet Brocolis Banane		26 Salade endives bleu noix 7-10 Boulette de bœuf Ebly Yaourt aux fruits 7		27 Maïs 10 Gratin de poisson 1-5-7 Épinards Pomme au four	
30 <u>Menu végétarien</u> Croziflette 1-7 Salade de fruit				Liste des allergènes majeurs : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides 5- Poisson 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- Céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques		Origine des viandes (OR): UE : Union Européenne Fr : France Pains tous les jours 1	