

MENUS SCOLAIRES ET ACCUEIL DE LOISIRS

NOVEMBRE 2026

LUNDI 02 NOVEMBRE

Salade de carottes râpées
Petit pané de blé emmental et lentilles
Fromage blanc
Cocktail de fruits

Fruit de saison, baguette et Kiri

MARDI 03 NOVEMBRE

Salade Grecque
Filet de poisson sauce océane et riz
Camembert
Compote de fruits

Fruit de saison et yaourt aromatisé

MERCREDI 04 NOVEMBRE

Soupe de légumes
Steak haché et haricots plats persillés
Chanteneige
Compote de fruits

Pain au lait, confiture d'abricot et lait

JEUDI 05 NOVEMBRE

Feuilleté à la vache qui rit
Rôti de filet de poulet et carottes à la crème
Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison

Compote de fruits et fromage blanc sucré

VENDREDI 06 NOVEMBRE

Boulettes d'agneau sauce tajine et semoule
Babybel emmental
Fruit de saison

Jus multivitaminé et barre quatre quarts

LUNDI 09 NOVEMBRE

Crêpe tomate et emmental
Jambon blanc et purée aux trois légumes
Yaourt nature
Fruit de saison

Compote de fruits, baguette et barre de chocolat

MARDI 10 NOVEMBRE

Poulet rôti et mini rösti
Pik et croq
Eclair au chocolat

Petits suisses nature sucrés et cocktail de fruits

MERCREDI 11 NOVEMBRE

JOUR FÉRIÉ

JEUDI 12 NOVEMBRE

Salade de betteraves
Spaghettis à la bolognaise végétale
Fromage blanc
Fruit de saison

Brique de lait et brioche aux pépites de chocolat

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Salade de chou rouge
Filet de poisson sauce américaine et céréales méditerranéennes
Kiri
Compote de fruits

Fruit de saison, baguette et six de Savoie

LUNDI 16 NOVEMBRE

Bœuf bourguignon et pommes de terre vapeur
Petits suisse nature
Fruit de saison

Baguette, mimolette et compote de fruits

MARDI 17 NOVEMBRE

Salade de couscous perles, fêta, tomates et olives
Sauté de dinde au paprika et chou-fleur Maître d'Hôtel
Camembert
Fruit de saison

Yaourt à boire, corn flakes et fruit de saison

MERCREDI 18 NOVEMBRE

Radis et beurre
Œufs durs et courgettes à la béchamel
Vache qui rit
Cocktail de fruits

Barre bretonne et mousse au chocolat

JEUDI 19 NOVEMBRE

Soupe de légumes
Filet de poisson sauce cardinal et riz pilaf
Emmental
Compote de fruits

Fromage frais en gourde, fruit de saison et gaufre

VENDREDI 20 NOVEMBRE

Feuilleté hot-dog
Rôti de porc et brocolis à la crème
Gélifié vanille
Fruit de saison

Baguette, chantailou et cocktail de fruits

LUNDI 23 NOVEMBRE

Salade de carottes râpées
Filet de poisson sauce pêcheur et boulgour
Cantadou ail et fines herbes
Compote de fruits

Flanby, sablés de Retz et fruit de saison

MARDI 24 NOVEMBRE

Soupe de légumes
Lasagnes épinards ricotta
Yaourt nature
Abricots au sirop

Baguette, chanteneige et fruit de saison

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Salade de riz composée
Escalope de volaille sauce normande et poêlée de légumes au boursin
Fruit de saison

Semoule au lait, moelleux chocolat et jus de pomme

JEUDI 26 NOVEMBRE

Salade de pépinettes
Sauté de porc crème de moutarde à l'ancienne et petits pois à la française
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison

Baguette, samos et compote de fruits

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Céleri rémoulade
Bœuf miroton et gnocchis
Tomme des Pyrénées
Cocktail de fruits

Fruit de saison, flandise et biscuit sec



MENUS SCOLAIRES ET ACCUEIL DE LOISIRS

NOVEMBRE 2026

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

LUNDI 02 NOVEMBRE

Salade de carottes râpées
Petit pané de blé emmental et lentilles
Fromage blanc
Cocktail de fruits

Fruit de saison, baguette et kiri

MARDI 03 NOVEMBRE

Salade Grecque
Bolognaise d'épinards et riz
Camembert
Compote de fruits

Fruit de saison et yaourt aromatisé

MERCREDI 04 NOVEMBRE

Soupe de légumes
Steak végétal et haricots plats persillés
Chanteneige
Compote de fruits

Pain au lait, confiture d'abricot et lait

JEUDI 05 NOVEMBRE

Feuilleté à la vache qui rit
Knack végétale et carottes à la crème
Cantadou ail et fines herbes
Fruit de saison

Compote de fruits et fromage blanc sucré

VENDREDI 06 NOVEMBRE

Boulettes végétales à la sauce tomate et semoule
Babybel emmental
Fruit de saison

Jus multivitaminé et barre quatre quarts

LUNDI 09 NOVEMBRE

Crêpe tomate et emmental
Tranches végétales de lentilles corail et purée aux trois légumes
Yaourt nature
Fruit de saison

Compote de fruits, baguette et barre de chocolat

MARDI 10 NOVEMBRE

Omelette aux champignons et mini rösti
Pik et croq
Eclair au chocolat

Petits suisses nature sucrés et cocktail de fruits

MERCREDI 11 NOVEMBRE

JOUR FÉRIÉ

JEUDI 12 NOVEMBRE

Salade de betteraves
Spaghettis à la bolognaise végétale
Fromage blanc
Fruit de saison

Brique de lait et brioche aux pépites de chocolat

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Salade de chou rouge
Emincé végétal aux quatre épices et céréales méditerranéennes
Kiri
Compote de fruits

Fruit de saison, baguette et six de Savoie

LUNDI 16 NOVEMBRE

Tartiflette végétale (pommes de terre)
Petits suisse nature
Fruit de saison

Baguette, mimolette et compote de fruits

MARDI 17 NOVEMBRE

Salade de couscous perles, fêta, tomates et olives
Galette de pois chiches et chou-fleur Maître d'Hôtel
Camembert
Fruit de saison

Yaourt à boire, corn flakes et fruit de saison

MERCREDI 18 NOVEMBRE

Radis et beurre
Œufs durs et courgettes à la béchamel
Vache qui rit
Cocktail de fruits

Barre bretonne et petit Montebourg au chocolat

JEUDI 19 NOVEMBRE

Soupe de légumes
Tomate farcie végétale et riz pilaf
Emmental
Compote de fruits

Fromage frais en gousse, fruit de saison et gaufre

VENDREDI 20 NOVEMBRE

Feuilleté au fromage
Gratin de butternut et brocolis
Gélifié vanille
Fruit de saison

Baguette, chantailou et cocktail de fruits

LUNDI 23 NOVEMBRE

Salade de carottes râpées
Boulettes de tomate à la catalane et bolognais
Cantadou ail et fines herbes
Compote de fruits

Flanby, sablés de Retz et fruit de saison

MARDI 24 NOVEMBRE

Soupe de légumes
Lasagnes épinards ricotta
Yaourt nature
Abricots au sirop

Baguette, chanteneige et fruit de saison

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Salade de riz composée
Emincé végétal à la sauce normande et poêlée de légumes au boursin
Fruit de saison

Semoule au lait, moelleux chocolat et jus de pomme

JEUDI 26 NOVEMBRE

Salade de pépinettes
Steak végétal et petits pois à la française
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison

Baguette, samos et compote de fruits

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Céleri rémoulade
Gnocchis au pesto et épinards
Tomme des Pyrénées
Cocktail de fruits

Fruit de saison, flandise et biscuit sec

