Menus du lundi 2 novembre au vendredi 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11	**03/11**	**04/11**	**05/11**	**06/11 (VEGETARIEN)**
Betteraves rouges BIO ----- Filet de lieu sauce ciboulette Riz basmati BIO safrané ----- Camembert BIO ----- Pomme BIO	Céleri rémoulade ----- Sauté de porc à la moutarde Gratin de brocolis ----- Saint Paulin ----- Gâteau de Savoie maison	Tartine de sardine au citron ----- Spaghetti bolognaise ----- Salade romaine ----- Crème glacée BIO	Salade Marco Polo ----- Poulet rôti aux épices Haricots verts BIO ----- Kiri BIO ----- Ananas frais	Potage de légumes ----- Macaronis BIO aux 3 fromages ----- Salade verte ----- Yaourt framboise du Grand Celland
09/11	**10/11**	**11/11**	**12/11 (VEGETARIEN)**	**13/11**
Carottes de la Baie râpées ----- Rôti de dinde sauce chasseur Purée de patate douce ----- Yaourt BIO à la pêche	Macédoine de légumes au thon ----- Lasagnes de bœuf maison ----- Salade verte ----- Ile flottante et son caramel beurre salé maison	ARMISTICE 1918	Vermicelle à la tomate ----- Œuf dur du Manoir de Glam's aux épinards ----- Pomme de terre vapeur ----- Brie BIO ----- Crêpe BIO à la confiture de St Laurent	Cake au chorizo maison ----- Cœur de merlu sauce au curry Choux romanesco ----- Emmental BIO ----- Raisin blanc d'Italie
16/11 (VEGETARIEN)	**17/11**	**18/11**	**19/11**	**20/11**
Velouté de butternut aux marrons ----- Tartiflette de légumes ----- Salade verte ----- Banane	Brunoise de concombres au surimi ----- Jambon braisé au porto Purée de panais de la Baie ----- Yaourt nature BIO	Salade camarguaise maison ----- Croque-monsieur maison au blanc de dinde Salade sucrine ----- Fromage ----- Chouquette maison	Salade pomme noix croûtons ----- Filet de tacaud aux zestes de citron Coquillettes BIO ----- Yaourt vanille du Grand Celland	Piémontaise maison ----- Boulettes de bœuf sauce suédoise Haricots beurre ----- Flan pâtissier maison au lait de chèvre de Crollon

*Viande de bœuf d'origine France ** U.E P - Primaire M - Maternelle