

Menus du mois de Novembre 2026

Plats végétariens



Produits BIO



Produits de saison



Filière marine engagée



Menus végétariens



Cultures de France



Produit local



AOP



Semaine du 2 au 6 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Velouté tomate & croûtons	Céleri rémoulade	Salade & mimolette	Soupe de légumes BIO
Sauté de bœuf aux raisins secs	Boulettes au soja sauce tomate basilic	Rôti de porc en persillade	Carbonara aux dés de poulet	Cœur de colin d'Alaska au jus de citron
Omelette		Croq végétal à la tomate & ketchup	Burger végétal (blé & pois)	
Semoule BIO	Petits pois	Purée de petits légumes	Spaghettis BIO	Épinards à la crème & pommes de terre
Yaourt nature sucré	Emmental	Saint Nectaire	Fromage blanc de Laistelle & confiture	Carré de l'Est
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote pomme pêche	Fruit de saison	Chou crème au chocolat

Semaine du 9 au 13 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur & mayonnaise	Carottes râpées ciboulette		Bouillon aux vermicelles	Macédoine mayonnaise
Nuggets au blé & ketchup	Merlu au lait de coco		Sauté de dinde crème de moutarde	Hachis parmentier
		FERIE	Omelette	potiron bœuf gratiné
Haricots verts BIO	Riz		Chou fleur BIO & brocolis	Tarte tomate chèvre & salade
Tomme grise	Petit filou aromatisé aux fruits		Gouda BIO	Salade
Cocktail de fruits & biscuit	Fruit de saison		Crème dessert vanille	Camembert

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de courgettes	Taboulé BIO	Soupe poireaux pommes de terre	Salade & noix	Chou rouge rémoulade
Cubes de colin d'Alaska aux fruits de mer	Haut de cuisse de poulet rôti au thym	Bœuf mode	Omelette aux pommes de terre	Sauté de porc aux champignons
	Burger végétal (blé & pois)	Feuilleté au fromage		Beignets de calamars
Macaronis BIO	Julienne de légumes	Flageolets	Épinards à la béchamel	Blé BIO à la brunoise de légumes
Petit nova nature sucré	Tomme blanche	Yaourt aromatisé de Laistelle	Mimolette	Edam
Compote pomme banane BIO	Pêches au sirop	Fruit de saison	Tartelette crème pâtissière vanille & copeaux de chocolat	Fruit de saison

Semaine du 23 au 27 Novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté tomate & croûtons	Chou vert & mais BIO	Coleslaw	Velouté de potiron à la vache qui rit	Céleri rémoulade
Colin d'Alaska pané	Emincé de bœuf aux olives	Hoki crème de poivrons	Raviolis aux légumes BIO gratinés	Rôti de dinde au jus d'échalote
	Boulettes au soja			Omelette
Carottes BIO à la crème	Boullgour BIO	Riz à la ratatouille	Salade	Haricots verts plats
Saint Paulin	Tartare	Brie	Yaourt nature sucré de Laistelle	Emmental
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Tarte aux pommes

