

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2026

LUNDI

2 NOVEMBRE

Taboulé à l'oriental
pâtes au pesto
pomme bio



MARDI

3 NOVEMBRE

Potage crécy (carottes)
Saucisse
Purée de pomme de terre
maison
Riz au lait bio

MERCREDI

4 NOVEMBRE

Salade niçoise
Spaghetti carbonara
Yaourt sucré bio

Atelier cuisine –sans
(far aux pommes)

JEUDI

5 NOVEMBRE

Salade verte
Raclette jambon
saucisson
Fruit de saison



VENDREDI

6 NOVEMBRE

Salade alaska
(pomme de terre, surimi
ananas, mayonnaise)
Filet lieu meunière
Haricots verts
Far aux pommes bio

9 NOVEMBRE

Potage aux potimarrons
porc sauce aigre douce
Riz créole bio
Fruit de saison bio

10 NOVEMBRE

Radis beurre
Merguez
Frites
Petit suisse sucré bio

11 NOVEMBRE



12 NOVEMBRE

Saucisson à l'ail
Kig ar Farz maison revisité
Compote bio et gâteaux bio

13 NOVEMBRE

Salade de blé bio
Gratin de légumes
maison
Crème dessert caramel au
beurre salé bio

16 NOVEMBRE

Carottes râpées bio
Cappelletti aux 3 fromages
Fruit de saison bio

17 NOVEMBRE

Salade verte
Galette jambon fromage
Crêpe au caramel beurre
salé

18 NOVEMBRE

Haricots verts vinaigrette
Chipolatas
Gratin dauphinois
Fruit de saison

18 NOVEMBRE

Potage Dubarry bio
Sot L'y –laisse de dinde
Carottes au cumin
Riz au lait
(Ferme Ty Lipous)

19 NOVEMBRE

Cèleri remoulade
Calamar à la romaine
Gnocchi poêlés
Far aux raisins

23 NOVEMBRE

Duo de crudités
Hachis parmentier maison
(VBF) et (VPF)
Salade verte
Crème à la vanille bio

24 NOVEMBRE

Cœuf bio mayonnaise
Saucisse bretonne
Lentilles paysannes
Fromage bio
clémentines

25 NOVEMBRE

Salade de betterave
vinaigrette
Paupiette de veau en sauce
Coquillettes bio
Yaourt sucré bio

26 NOVEMBRE

Piémontaise
Blanquette de dinde bio
Poêlée brocolis
champignons
brownies

27 NOVEMBRE

Potage parmentier
Lasagne végétale
bio maison
Crème au chocolat bio
(Ferme Ty Lipous)

30 NOVEMBRE

Potage courgettes et
Vache qui Rit
Émincé de porc bio
marengo
Petit pois carottes
Fromage blanc aux fruits

1 DÉCEMBRE

Rillettes de thon
Spaghetti bolognaise
Cocktail de fruits et
gateaux bio

2 DÉCEMBRE

Taboulé
Pizzas maison
Crêpe au chocolat maison

Atelier –5 ans
(pizzas)

3 DÉCEMBRE

Betteraves et pommes bio
Chili con carné végétal
Riz créole bio
Clafoutis aux abricots

4 DÉCEMBRE

Salade créole
Dos de cabillaud
aux poivrons
Pommes vapeur
Pommes bio

Le saviez vous ?

Repas de Noël : jeudi 17 décembre

Prochaine commission des menus :
Lundi 30 novembre 15h30

Produits biologiques

Menu végétarien

Produit locaux

Fait maison

Les viandes bovines, porcines ainsi que la
volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modi-
fiés en fonction des approvisionnements.

