



Menus de novembre 2026

Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
Betteraves rouges/céleri Dahl de lentilles corail Riz* Banane*	Soupe tomate/vermicelle Rôti de porc Printanière de légumes* Yaourt sucré*	Crêpe au fromage Escalope de poulet Haricots verts Crème au chocolat	Salade/fromage de chèvre Emincé de poulet Miel et citron Boulgour* Far breton maison	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce hollandaise Poêlée maraichère Compote
Lundi 09/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Friand au fromage Emincé de bœuf stroganoff Trio de légumes Clémentine	Haricots verts à la fête Blanquette de dinde Blé* Fromage blanc à l'Oréo	FERIE	Soupe de légumes Feuilletée Dubarry Salade Fromage*	Carottes râpées aux pommes Tartiflette Salade Poire
Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Velouté de courgette à la vache qui rit* Emincé de porc au curry Méli-mélo gourmand Pomme*	Salade du Léon Steak haché frais Petits pois/carottes maison Crème vanille	Saucisson à l'ail Boulette de bœuf Purée Clémentine	Salade niçoise Saute de dinde au paprika Butternut rôti Yaourt aux fruits mixés	Chou rouge/maïs Couscous de légumes Semoule de couscous* Mousse au chocolat
Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Salade de lentilles du puy Omelette Haricots verts à l'ail* Yaourt sucré*	Velouté Dubarry* Penne au thon et à la tomate Salade Gâteau aux pommes	Velouté de bolets Pâtes à la carbonara* Salade Pomme	Salade Marco Polo Poulet à la forestière Carottes vichy Fromage*	Coleslaw Carbonnade Flamande Pomme de terre vapeur* Banane*

*Produits issus de l'agriculture biologique
 De la salade verte est proposée à chaque repas.

Ces menus peuvent être modifiés en cas de défaillance de fournisseur ou impératif de service.

Repas végétarien