



MENUS

DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

Validés par la Commission des menus



LUNDI

DU 2 AU 6
NOVEMBRE

Feuilleté au fromage ^{13 7}
Aiguillettes de poulet
sauce crème ⁷
Flageolets
Petit suisse nature ⁷ BIO
Pomme **

DU 9 AU 13
NOVEMBRE

Terrine de campagne
Escalope de dinde
sauce chasseur
Semoule ¹
Vache qui rit ⁷
Coupelle arlequin

DU 16 AU 20
NOVEMBRE

Salade coleslaw ¹⁰
Paupiette de lapin
sauce champignons
Petits pois
Kiri ⁷
Kiwi **

DU 23 AU 27
NOVEMBRE

Mortadelle
Boules de poulet
sauce marchand de vin
Ratatouille
Brie ⁷
Éclair ^{13 7}



MARDI

Macédoine mayonnaise ¹⁰
Rôti de porc au jus
Coquillettes ¹
Emmental ⁷
Crème dessert ⁷ Bio

Quiche maison ^{13 7}
Bœuf bourguignon
Carottes Bio
Tomme blanche ⁷
Orange **

Salade verte ¹⁰
Choucroute
Pomme de terre
saucisse / saucisson
Croc'lait ⁷ BIO
Compote

Haricots verts en salade ¹⁰
Chipolatas
Purée de patate douce ⁷
Six de Savoie ⁷
Pomme **



MERCREDI

Salade verte ¹⁰
Tartiflette maison ⁷
Yaourt nature ⁷
Salade de fruits maison **

FERIE

Maquereau ⁴
Courgettes farcies
Riz
Bresse bleu ⁷
Tarte maison ¹

Potage maison ¹⁷
Blanquette de veau
Boulgour ¹
Yaourt à la vanille BIO
Salade de fruits maison **



JEUDI

Sardines ⁴
Boules d'agneau
sauce tomate
Poêlée de légumes
Camembert ⁷
Ile flottante ^{3 7}

Salade verte ¹⁰
Haut de cuisse de poulet
Haricots blancs
à la tomate
Tartare ⁷
Paris Brest ^{13 7}

Endives et dés de fromage ^{7 10}
Burger
Ferme de Saint-Denis
sauce béarnaise
Brocolis
Chèvre frais
Ferme de Crevant
/ bûchette de chèvre ⁷
Mousse de fruits

Pizza maison ¹⁷
Bœuf braisé
Riz BIO
Pont l'évêque ⁷
Liégeois vanille ⁷



VENDREDI

Betteraves
en vinaigrette ¹⁰
Dos de cabillaud ⁴
sauce citron
Riz
Rondelé ⁷
Crêpe au sucre

Œufs durs béchamel
Épinards
Bûche du Pilat ⁷
Carré aux fruits ¹

Lentilles en salade ¹⁰
Dos de colin
sauce crustacés ²
Fusillis ¹
Gouda ⁷
Clémentine **

Salade piémontaise ¹⁰
Poissonnette ⁴
Chou fleur
Babybel ⁷ BIO
Forêt noire ^{13 7}

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11