MENU DE NOVEMBRE 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 *Menu végétarien* Velouté de potiron Pâtes au gratin 1-7 Tarte bourdaloue 1-3-7-8-12	3 Sardines au beurre 5-7 Aiguillettes de poulet Petits pois carottes Petits suisses nature 7	5 Feuilleté au poisson 1-5 Endives au jambon 1-7 Fromage 7 Abricots au sirop	6 Macédoine de légumes Blanquette de poisson 1-2-5-7 Riz Pomme
9 Pot au feu Fromage 7 Poire	10 *Menu végétarien* Flammekueche 1-7 Lentilles aux petits légumes Flan au caramel 3-7	12 Betteraves rouges 10 Saucisses Purée 7 Yaourt 7	13 Poisson 5 Gratin de chou fleur 1-7 Gateau basque 1-3-7
16 *Menu végétarien* Salade 10 Omelette aux champignons 3-7 Pommes de terre Fromage 7 Kiwi	17 Soupe de légumes Nuggets de poulet 1 Pâtes 1 Clémentines	19 Tarte au saint-nectaire 1-7 Rôti de porc Jardinière de légumes Fruit	20 Poireau vinaigrette 10 Encornet à la provencale 14 Riz Iles flottantes 3-7
23 *Menu végétarien* Carottes râpées 10 Gnocchis sauce tomate 1-7 Fromage 7 Compote	24 Quiche lorraine 1-3-7 Cuisse de poulet Brocolis Banane	26 Salade endives bleu noix 7-10 Boulette de bœuf Ebly Yaourt aux fruits 7	27 Maïs 10 Gratin de poisson 1-5-7 Épinards Pomme au four
30 *Menu végétarien* Croziflette 1-7 Salade de fruit		**Liste des allergènes majeurs :** 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides 5- Poisson 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- Céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques	**Origine des viandes (Or):** UE : Union Européenne Fr : France **Pains tous les jours** 1