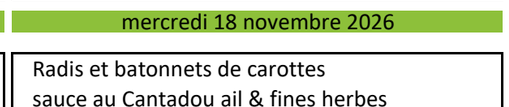
MENU ECOLES DE NOVEMBRE 2026

AOP - AOC : Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée
IGP : Indication Géographie Protégée
BIO : Agriculture Biologique
CE2 : Certification Environnementale niveau 2
HVE : Haute Valeur Environnementale
★ : Aide UE à destination des écoles - SP : Alternative Sans Porc

MAISON : Plat réalisé sur place dans la cuisine à partir de produits bruts
MSC : Marine Stewardship Council (label pour les poissons)
BBC : Bleu Blanc Cœur
LR : Label Rouge / ODF : Œuf de France
VBF : Viande de Bœuf Français / SP : Plat sans porc
VF : Volaille Française | VPF : Viande de Porc Français

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026 **VEGETARIEN**	vendredi 6 novembre 2026
	Salade Mesclun à la vinaigrette au pesto		Carottes râpées, dès d'emmental	
Cordon bleu VF	Boulette de bœuf VBF-BBC, sauce champignons	Echine de porc VPF-LR poêlée au jus SP : Escalope de dinde VF-LR	Omelette Bio nature	Poisson pané MSC
Gratin de courgettes au riz rond	Semoule semi-complète Bio Légumes couscous	Haricot lingots - carottes Bio	Ratatouille	Pommes de terre Wedges-Potatoes
★ Cantal AOP à la coupe		★ Gouda portion Bio		★ Saint-Nectaire laitier AOP à la coupe
Fruit de saison : Clémentine de Corse IGP	★ Yaourt nature Bio	Fruit de saison : Pomme jaune	Cake au chocolat du Chef	Fruit de saison : Poire
		★ Petit suisse Bio aux fruits, Biscuit Madeleine Compote (Spécialité) pomme poire allégée HVE		

lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026 **FERIE - ARMISTICE**	jeudi 12 novembre 2026 **VEGETARIEN**	vendredi 13 novembre 2026
	Salade verte et dès de mimolette			
Rôti de bœuf	Nuggets de poulet plein filet VF Sauce tartare à la mayonnaise et au fromage		Raviolis à la protéine de pois sauce tomate Bio	Poisson blanc MSC sauce à l'oseille
Petis pois - Carottes CE2	Riz de Camargue semi complet Bio		Emmental Bio	Purée de Pdt CE2 et de butternut
★ Edam portion Bio			★ Petit suisse nature Bio	★ Emmental Bio portion
Fruit : Kiwi	Compote de pomme allégée HVE		Banane	Fruit de saison : Pomme bicolore

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026 **VEGETARIEN**	vendredi 20 novembre 2026
	Coleslaw (carotte-chou blanc à la mayonnaise fromage	Radis et batonnets de carottes sauce au Cantadou ail & fines herbes	Concombre feta AOP ★	
Rôti de porc SP : Rôti de dinde VF	Sauce bolognaise au bœuf VBF-BBC	Emincé de dinde VF-LR à la Mexicaine	Nuggets végétal à l'emmental	Filet de poisson MSC rôti
Pdt au four CE2	Fusilis Bio (Maison Beynet-Hautes Alpes) Emmental râpé Bio	Ratatouille - Riz long de Camargue IGP semi-	Gratin de Chou-fleur Bio	Riz pilaf - Fondue de poireaux frais
★ Petit suisse Bio				★ Brie Bio à la coupe
Fruit de saison : Clémentine	Compote (spécialité) de pomme poire allégée	★ Yaourt nature Bio	Gâteau yaourt aux agrumes	Banane
		★ Rondelé Bio portion + Pain Pomme		

lundi 23 novembre 2026 **VEGETARIEN**	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
	Salade verte aux dès de mimolette	Endive au dès de Fourme d'Ambert AOP dès de poires et cerneaux de noix	Carottes et panais râpés façon remoulade aux (mayonnaise, fromage blanc, moutarde et	Soupe de courgette au curry à la Vache Qui Rit
Sauce tomate au pistou	Emincé de boeuf VBF - LR, aux champignons	Sauté de poulet VF LR poêlées	Croziflette : oignons lardons et fromage à SP : Croziflette au blanc de dinde	Poisson blanc MSC en crumble de parmesan
Pâtes de blé & pois-chiches HVE Emmental râpé Bio	Brocolis béchamel gratiné Bio	Pommes de terre vapeur Potimarrron ou butternut rôti au miel et paprika		Lentilles corail au lait de coco
★ Gruyère IGP à la coupe				
Fruit de saison : Pomme	Crèpe chocolat Agri-Ethique FR	★ Yaourt nature Bio	Compote (Spécialité) pomme abricot HVE	Fruit de saison : Poire
		★ Chanteneige Bio + Pain Clémentine		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements. Merci de votre compréhension

MAJ du 02/11/202606:10