

MENU DE NOVEMBRE

ADP : Appellation d'Origine Contrôlée
BIO : Agriculture Biologique
CE2 : Certification Environnementale niveau 2
HVE : Haute Valeur Environnementale
LR : Label rouge
 : Aide UE à destination des écoles



MAISON : Plat réalisé sur place dans la cuisine à partir de produits bruts
MSC : Marine Stewardship Council (label pour les poissons)
VBF BBC : Viande de Bœuf Française Bleu blanc Cœur
VF : Volaille Française | **VPF** : Viande de Porc Français

lundi 3 novembre 2025		mardi 4 novembre 2025		mercredi 5 novembre 2025		jeudi 6 novembre 2025		vendredi 7 novembre 2025	
		VEGETARIEN							
		Carottes râpées, dès d'emmental				Salade Mesclun, bille de mozarella vinaigrette au pesto			
Poulet rôti VF-LR :		Omelette Bio nature		Echine de porc VPF-LR poêlée au jus SP : Escalope de dinde VF-LR Haricot lingots - carottes Bio		Boulette de bœuf BBC, sauce champignons		Moules marinières MSC	
Gratin de courgettes au riz		Ratatouille Bio				Côtes de blettes béchamel - Semoule		Pommes de terre Rostis	
★ Cantal AOP à la coupe				★ Croc'lait Bio				★ Saint-Nectaire laitier AOP à la coupe	
Fruit de saison : Clémentine		Chou vanille		Fruit de saison : Pomme		★ Yaourt nature Bio		Banane	
				★ Emmental Bio à la coupe + pain					
				Compote (Spécialité) pomme poire allégée HVE					
lundi 10 novembre 2025		mardi 11 novembre 2025		mercredi 12 novembre 2025		jeudi 13 novembre 2025		vendredi 14 novembre 2025	
VEGETARIEN									
Salade verte et dès de mimolette				Chou rouge, dès d'emmental					
Lasagne d'Egréné végétal Hari'co Bio				Rôti de bœuf		Pavé de saumon rôti			
				Gratin de Chou-fleur Bio - Blé tendre		Purée de Pdt CE2 et de potimarron butternut			
				★ Yaourt nature Bio		★ Emmental Bio à la coupe			
Compote de pomme allégée HVE				Fruit de saison : Poire		Gâteau yaourt aux agrumes		Fruit de saison : Kiwi	
				★ Rondelé nature Bio + pain					
				Compote pomme-banane allégée					
lundi 17 novembre 2025		mardi 18 novembre 2025		mercredi 19 novembre 2025		jeudi 20 novembre 2025		vendredi 21 novembre 2025	
		VEGETARIEN							
Velouté de panais aux chataignes à la Vache Qui Rit		Coleslaw (carotte-chou blanc à la mayonnaise fromage blanc)		Radis et batonnets de carottes sauce au Cantadou ail & fines herbes		Concombre feta AOP★			
Nuggets de poulet Bio		Rôti de porc VPF		Boulettes de riz mozzarella aux légumes façon Arancini et Boulettes de Jacquier Bio Nudj		Blanquette de veau VVF		Filet de poisson MSC rôti	
Pdt au four CE2		Mac & Cheese au Cheddar		Ratatouille		Carottes Bio		Lentilles corail au lait de coco	
				Tarte au flan				★ Brie Bio à la coupe	
Fruit de saison : Clémentine		Compote (spécialité) de pomme poire allégée HVE		★ Camembert Bio + Pain Clémentine		Millefeuille vanille		Banane	
lundi 24 novembre 2025		mardi 25 novembre 2025		mercredi 26 novembre 2025		jeudi 27 novembre 2025		vendredi 28 novembre 2025	
VEGETARIEN									
		Salade verte aux dès de mimolette		Endive au dès de Fourme d'Ambert AOP★		Carottes et panais râpés façon remoulade aux pommes (mayonnaise, fromage blanc, moutarde et citron)		Soupe de courgette au curry à la Vache Qui Rit	
Pané fromager Bio		Paleron braisé VBF - LR, au jus		dès de poires et cerneaux de noix		Croziflette : oignons lardons et fromage à tartiflette		Poisson blanc MSC en croute de parmesan AOP★	
Pâtes de blé & pois-chiches HVE sauce tomate		Brocolis béchamel gratiné Bio		Aiguillettes de poulet VF LR poêlées		SP : Croziflette au blanc de dinde		Riz pilaf - Fondue de poireaux frais	
Emmental râpé Bio				Pommes de terre vapeur					
★ Saint-Nectaire laitier AOP à la coupe				Potimarron ou butternut rôti au miel et paprika					
Fruit de saison : Pomme		Beignet chocolat noisette		★ Yaourt nature Bio		Ananas au sirop		Fruit de saison : Poire	
				★ Buche de chèvre Bio + Pain Banane					