Restauration municipale Menus de Novembre 2026

	semaine 45	semaine 46		semaine 47	semaine 48
LUNDI	02-nov Salade BIO et dés de fromages (7-10) Cordon bleu (1-6-7) Petit pois carottes Fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	09-nov Salade verte et maïs (10) Poulet BIO Frites Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7) à la confiture de myrtille GOUTER APS : Cake marbré (1-3) - jus de pomme	Les fruits et légumes d'hiver	16-nov Sans viande et sans poisson Salade mimosa (3-10) Conchiglie 'Grain d'épi' (1) à la crème fromagère (7) Compote de poire BIO GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	23-nov Sans viande et sans poisson Velouté de courges BIO (7) Beignet de salsifis (1) et sauce tartare (3-10) Lentilles Ossau Iraty AOP (7) Pomme Reinette GOUTER APS: Briochette (1-3-7) – lait (7)
MARDI	03-nov Soupe vermicelles (1) Araignée de porc marinée Gratin de choux de Bruxelles et pommes de terre BIO (7) Clémentine GOUTER APS : Pain (1) – bâton de chocolat	10-nov Lasagnes à la bolognaise BIO (1-7) Salade verte (10) Compote pomme ananas GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)		17-nov Salade de mâche et lardons (10) Poulet BIO basquaise Haricot vert BIO Petit fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) Carotte Cake *maison* (1-3-8) GOUTER APS : Pain (1) – fromage (7)	24-nov Parmentier (7) de boeuf gratiné BIO Salade verte (10) Ananas GOUTER APS: Pain (1) – confiture
MERCREDI	04-nov Riz et thon vinaigrette (4-10) Fricassée de poulet BIO (7) Carottes vichy Tomme grise (7) Poire Rocha GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)	11-nov **Férié**		18-nov Friand au fromage (1-7) Sauté de porc *Label Rouge* au cidre Pomme fruit Camembert BIO (7) Mandarine GOUTER ALSH: Beignet (1-3)	25-nov Taboulé (1-10) Sauté de poulet BIO au citron Poêlée de légumes Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7) à la confiture de rhubarbe GOUTER ALSH : Flan pâtissier (1-3-7)
JEUDI	05-nov Sans viande et sans poisson Salade, petit pois, crouton, maïs (1-10) Epinard BIO à la crème (7) Oeuf dur (3) Crème chocolat 'La Ferme de la Futaie' BIO (7) Biscuit (1-3-7) GOUTER APS : Céréales (1) et lait (7)	12-nov Betteraves BIO vinaigrette (10) Filet de colin meuniere (1-4) Trio de légumes Emmental BIO (7) Banane GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3)		19-nov Courgiffiette BIO (7) Salade verte (10) Crème vanille 'La Ferme de la Futaie' BIO (7) GOUTER APS : Fruit – pain au lait (1-3-7)	26-nov Coleslaw (3-10) Langue de bœuf sauce Madère Pâtes Risoni 'Grain d'Epi' (1) Saint Nectaire AOP (7) Compote de pommes BIO GOUTER APS : Fruit – cake (1-3-7)
VENDREDI	06-nov Carottes rapées (10) Filet de saumon sauce beurre blanc (4-7) Brocolis Brie BIO (7) Gâteau moelleux aux pommes *maison* (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) – confiture	13-nov Céléri rémoulade (3-10) Bœuf Bourguignon Purée de pommes de terre (7) Crème caramel 'La Ferme de la Futaie' BIO (7) GOÛTER APS : Pain (1) – beurre (7)- cacao (6-7)		20-nov Salade de pâtes BIO façon césar (1-7-10) Poisson frais (4-7) Choux romanesco Mizotte (7) Kiwi GOÛTER APS : Pain (1) – bâton de chocolat	27-nov Salade œuf, crouton, fromage (1-3-7-10) Poisson frais (4-7) Purée de légumes Riz au lait BIO au caramel (7) GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner (7-8)

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Sous réserve des approvisionnements

Liste des 14 allergènes : 1 - Gluten, 2 - Crustacés, 3 - œufs, 4 - Poisson, 5 - Arachides, 6 - Soja, 7 - Lait, 8 - Fruits à coque, 9 - Céleri, 10 - Moutarde, 11 - Sésame, 12 - Sulfites, 13 - Lupin, 14 - Mollusques.



les Sables d'Olonne...