2026 Menu de : **Novembre**

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2/11 au 6/11	Salade verte bio* Cheeseburger VBF Potatoes maison Yaourt bio Pyrénées *	Duo céleri et carotte bio* Sauté de poulet LB à la crème Riz bio aux petits légumes Compote HVE	Velouté de courges bio* Lasagne végé Tarte aux poires Bourdalou	Carotte râpée bio * Poisson frais MSC sauce citronnée Quinoa bio Fromage fermier + clémentine
9/11 au 13/11	Salade bio * aux croutons Boule bœuf VBF bio sauce tomate Spaghetti bio Poire régionale bio*	Feuilleté aux fromage bio Gratin de choux fleurs bio Saucisse bio * Fondant au chocolat	Avocat Dalh de lentilles corail bio au lait de coco Riz Camarguais IGP Yaourt Nature sucré fermier	Betterave cuite Parmentier de canard confit FR Salade bio * Orange + Fromage bio
16/11 au 20/11	Jambon blanc supérieur Poisson meunière MSC Semoule demi-complète bio sauce tomate Kiwi jaune + Banane	Duo carotte bio* + betterave crues Paupiette de veau et son jus Purée Compote pomme-poire bio*	Velouté de légumes bio * Pizza 3 fromages maison Salade bio* Mousse chocolat maison	Endive aux croûtons, pommes bio* et dés de fromage Haricot lingot bio* Rôti de porc bio * Fromage blanc HVE fermier
23/11 au 27/11	Salade de pâte bio (surimi msc, mais, carotte râpée bio*) Petits pois bio cuisinés Cordon bleu du boucher FR Charlotte aux poires	Bettarve rouge cuite Poisson frais MSC sauce piquillos Pâte bio aux petits légumes Fromage mixte fermier + kiwi vert	Salade aux croutons et dés d'emmental bio Mijoté de bœuf VBF Pomme noisette Clémentine	Velouté de légumes Lentille bio * Omelette bio * FR Yaourt vanille à l'étuvé HVE fermier

Repas avec porc

A base de poisson

Produit labélisé

Agriculture Biologique locale*

Agriculture Biologique

Producteurs locaux