MENU NOVEMBRE 2026

Dates	lundi 2 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	mardi 3 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	Jeudi 05 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	vendredi 6 novembre 2026	SIQO	Allergenes			
C1	Feuilleté aux fromages		G	LA			C1	celeris rémoulade	BIO	SU	M	O	C	C1	Chou rouge aux pommes	BIO	SU	M			C1	Salade verte aux dés de comté	BIO-AOC/AOP	SU	LA	M	
C2	Pavé de saumon à l'aneth	PECHE DURABLE	LA	P	G		C2	Galette végé au tofu maison		LA	O	G	SO	C2	Colin Aioli	PECHE DURABLE	P	SU	M		C2	Navarin d'agneau		G			
C3	Gratin de choux fleur	BIO	LA	G			C3	Pâte	BIO	G	LA			C3	Pomme Vapeurs						C3	Gratin de blettes et pommes de terre	BIO	LA	G		
C4	Fruit de saison	HVE					C4	Petit suisse aux fruits	BIO	LA				C4	Crème dessert de la ferme	BIO	LA				C4	Gâteau maison		LA	G	O	
Dates	lundi 9 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	mardi 10 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	jeudi 12 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	vendredi 13 novembre 2026	SIQO	Allergenes			
C1	Betterave rouge au chèvre frais		LA	SU	M		C1	Choux blanc au vinaigre de riz et huile de sésame	BIO	SE	A			C1	Bâtonnets de crudités sauce au fromage blanc	BIO	LA	SU	M		C1	Œuf mimosa à l ail et fines herbes		O	LA	M	
C2	Curry de pois chiche		LA				C2	Poisson à la bordelaise		P				C2	Lasagnes Végé		LA	G	O		C2	Sauté de Poulet aux champignons	Label Rouge-Bio	G			
C3	Riz Nature	BIO	LA				C3	Haricot vert	BIO	LA				C3	aux Légumes de saison	BIO-HVE					C3	Poêlée de légumes Maison	BIO-HVE				
C4	Fruit de saison	BIO-HVE					C4	Perle de tapioca au lait de Coco		LA				C4	Yaourt de la ferme	BIO	LA				C4	Fruit de saisons	BIO-HVE				
Dates	lundi 16 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	mardi 17 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	jeudi 19 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	vendredi 20 novembre 2026	SIQO	Allergenes			
C1	Cabillaud sauce nantua	PECHE DURABLE	LA	G	P		C1	Salade de tomate au vinaigre balsamique	BIO	SU	M			C1	Salade haricot vert / maIs		SU	M			C1	Salade de chèvre chaud	BIO-AOC/AOP	LA	SU	M	G
C2	Blé aux légumes		G	LA			C2	Bœuf bourguignon	Label Rouge-Bio	C	G			C2	Parmentier végé à la courge		LA	G			C2	Rôti de porc au thym	Label Rouge-Bio	C	G		
C3	Chanteneige	BIO	LA				C3	Boulgour	A		C	LA		C3	aux lentilles	BIO					C3	Gratin de poireau/pomme de terre	BIO	LA	G		
C4	Fruit de saison	BIO-HVE					C4	Fromage blanc de la ferme	BIO	LA				C4	Fruit de saison	BIO-HVE					C4	Gâteau au yaourt maison		LA	G	O	
Dates	lundi 23 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	mardi 24 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	jeudi 26 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates	vendredi 27 novembre 2026	SIQO	Allergenes			
C1	Cèleris rémoulade	BIO	SU	C	M	O	C1	Carottes râpées à l'edam	BIO-AOC/AOP	SU	LA	M		C1	Salade verte	BIO	SU	M			C1	Pêche au thon	PECHE DURABLE	SU	M	O	
C2	Cabillaud sauce Aioli	PECHE DURABLE	P	SU	M	O	C2	Chili sin carne						C2	Pomme vapeurs au fromage à tartiflette	BIO-AOC/AOP	LA				C2	Blanquette de veau aux légumes	Label Rouge-Bio	LA	G		
C3	Haricots verts		LA				C3	Riz		LA				C3	Lardons	Label Rouge-Bio					C3	Ebly	BIO	G	LA		
C4	Cheese spéculos		LA	G			C4	Cocktail de fruit						C4	Abricot au sirop						C4	Fruit frais	BIO				
Dates	lundi 30 novembre 2026	SIQO	Allergenes				Dates																				
C1	Rôti de dinde à la crème et champignons	Label Rouge	LA				C1																				
C2	Quinoa	BIO	G				C2																				
C3	Camembert	AOC/AOP	LA				C3																				
C4	Fruit de saison	BIO					C4																				

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :	
A = Arachides	SU = Anhydride sulfureux
SE = Sésame	LA = Lait/produit laitier
P = Poissons	C = Céleri
MO = Mollusques	CR = Crustacés
M = Moutarde	SO = Soja
G = Gluten	F = Fruit à coque
LU = Lupin	O = Œufs

SIQO: Signe d'Identification de l'Origine et de la Qualité

Label Rouge IGP HVE

AOC/AOP PECHE DURABLE BIO

L'ensemble des viandes sont nées,élevées et abbatu en France.
Agneau nées,élevées et abbatu en Espagne * Aides UE à destination des ecoles