

Menus du 16 au 20 novembre 2026

Semaine 47

LUNDI 16	Carottes au citron Tartiflette au fromage Tomme Blanche Fruit frais
MARDI 17	Taboulé oriental Rôti de dinde forestière, riz aux légumes Omelette – riz aux légumes Chanteneige Mini yop fraise
MERCREDI 18	Radis Sauté de porc choron – semoule au beurre Nage de poisson blanc – semoule au beurre Vache qui rit Salade de fruits
JEUDI 19	Salade verte de saison vinaigrette Omelette nature Penne au beurre Gouda Fruit frais
VENDREDI 20	Céleri rémoulade Saumonette sauce aurore Poêlée cucurbitacées et carottes au beurre Fromage de région Tarte au flan





Menus du 23 au 27 novembre 2026

Semaine 48

LUNDI 23	Betteraves aux échalotes Bouchée à la Reine volaille quenelles – riz Bouchée de poisson blanc Kiri Fruit cru
MARDI 24	Carotte au citron Filesime de colin d'Alaska Purée du chef Cantal jeune Yaourt bio
MERCREDI 25	Pizza napolitaine Boulette de bœuf à la hongroise – poêlée de légumes Falafels à la hongroise – poêlée Tomme noire pyrénées Fruit cru
JEUDI 26	Choux fleur en salade Gnocchi au comté Salade verte vinaigrette Brie de Meuse Liégeois
VENDREDI 27	Pommes de terre en salade Rôti de porc au miel Poêlée de légumes de saison Dos de poisson blanc sauce aurore Babybel Compote de Meuse

