

Potage - plat - dessert (fruits+laitage+1VG)

Menu Novembre 2026

Lunch in School

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
						1
2	3 Potage potiron (6) Lasagne bolognaise du "CHEF" (1, 2, 3, 6) Fruit	4	5 Potage aux navets (6) Cordon bleu de volaille, petits pois et carottes, pommes natures (1, 2, 3) Produit laitier (2)	6 Potage vert pré (6) Curry de légumes et lentilles, sauce au coco, riz (2, 4, 6) Produit laitier (2)	7	8
9 Potage au chou-fleur (6) Macaronis jambon fromage, gratinée (1, 2) Fruit	10 Potage Crécy (6) Falafels de pois chiche à la menthe, sauce à la Tunisienne, semoule (1, 3, 6) Produit laitier (2)	11	12 Potage brocoli (6) Burger de volaille, céleri-rave, pommes natures (1, 2, 6) Produit laitier (2)	13 Potage aux épinards (6) Vol au vent de la mer, purée de pommes de terre (1, 2, 6, 7, 8) Fruit	14	15
16 Potage aux choux de Bruxelles (6) Pâtes tricolores, béchamel à l'emmental, carottes et brocolis (1, 2) Fruit	17 Potage céleri vert (6) Boulettes rôties, sauce tomate, ebly (1, 2, 3, 6) Produit laitier (2)	18	19 Potage butternut (6) Blanc de volaille, compote de pommes, pommes natures (1, 2) Produit laitier (2)	20 Potage poireaux (6) Saucisse de campagne B/V, purée de carottes et céleri (1, 2, 3, 6) Fruit	21	22
23 Potage céleri-rave (6) Tortellinis, sauce tomate et chou-fleur (1, 2, 3) Fruit	24 Potage tomates (6) Blanquette de dinde "à l'ancienne", riz (1, 2, 6) Produit laitier (2)	25	26 Potage potiron et poireaux (6) Paupiette de veau, mini choux de Bruxelles, pommes natures (1, 2, 3) Produit laitier (2)	27 Potage courgettes (6) Roulade de chicon au gratin, purée (1, 2) Fruit	28	29
30 Potage Parmentier (6) Pâtes au saumon et petits légumes (1, 2, 6, 7, 8) Fruit						

Allergènes : 1: Gluten (blé) • 2: Lait • 3: Œufs • 4: Soja • 5: Moutarde • 6: Céleri • 7: Crustacés • 8: Poisson • 9: Mollusques • 10: Fruits à coque • 11: Arachides • 12: Sésame • 13: Lupin • 14: Sulfités