MENU DE NOVEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 novembre	Rosette cornichon Jambon braisé Coquillettes gruyère Fruit bio	Potage au choux fleurs à la vache qui rit Palet végétal Purée de brocolis Fromage - Donuts	Oeufs mimosa Tacos Frites Mangue	Pâté de campagne Poisson du jour Riz aux légumes Fromage Flan	Feuilleté au fromage Cuisse de poulet Haricots verts Eclair vanille
Du 9 au 13 novembre	Salade composée Canard à l'orange Céréales gourmandes Petit suisse bio	Céleri mayonnaise Poisson Julienne de légumes Tarte aux pommes maison	Férié	Macédoine Gratin de pâtes Haricots rouges Fromage - Fruit bio	Potage de légumes bio Sauté de boeuf au paprika Petits pois Compote bio
Du 16 au 20 novembre	Choux blanc à l'indienne Chipolatas Purée aux 3 légumes Fruit bio	Salade composée Sauté de veau Carottes bio Fromage Yaourt nature sucré bio	Perle Marco Polo Poisson meunière choux fleurs Crème dessert vanille maison	Salade de lentilles Tagliatelle végétale Salade verte Pâtisserie	Saucisson Sauté de dinde Courgettes sautées à l'ail Fromage Fruit au sirop
Du 23 au 27 novembre	Salade Coleslaw Poulet basquaise Riz Créole Fromage Fruit bio	Taboulé Lasagne végétales Salade verte Fromage blanc	Toast au chèvre et miel Pané de dinde Haricots verts Fruit bio	Potage de légumes bio Poisson du jour Brunoise de légumes Gâteau potiron coco	Betteraves bio Tajine de mouton Légumes couscous et semoule Fromage Compote bio
Du 30 novembre au 4 décembre	Céleri rémoulade Emincé de poulet sauce crème Riz bio Fruit bio	Taboulet aux herbes et petits pois poisson sauce oseille Brocolis Fromage blanc bio	Méli mélo de crudités Rougail saucisses Semoule Fromage Compote bio	Soupe aux potirons Pizza cheddar mimolette Salade verte Clémentine	Oeufs durs mayonnaise Cordon bleu Pomme de terre vapeur au curcuma Flanc pâtissier maison

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'agriculture biologique - Viandes et volailles certifiées d'origine française

En vert : repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats généraux de l'alimentation)

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc…) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles. Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.

Trignac
Ville de Brière et d'Estuaire