MAYET

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus pour le mois de novembre 2026

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	*Mercredi 4 novembre*	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Velouté de carottes Filet colin d'alaska Poêlée Fromage Gâteau au yaourt	Maquereaux à la moutarde Rôti de dinde Riz bio Fromage Pêche au sirop	Concombres à la crème Escalope de porc Brocolis Fromage Fruit	Salade d'endives Boulettes de veau Lentilles vertes Bio Fromage Mousse au chocolat	Céleri remoulade Gratin de légumes gratiné gruyère Fromage Yaourt nature sucré Bio
Lundi 9 novembre	**Mardi 10 novembre**	***Mercredi 11 novembre***	**Jeudi 12 novembre**	**Vendredi 13 novembre**
Salade verte Hachis parmentier de bœuf Fromage Fruit	Carottes rapées Cordon bleu Ratatouille Fromage Crème choco/vanille		Soupe de tomates Pizza végé Salade Fromage Yop à la fraise	Salade pommes de terre Sauté de lapin Butternuts rôties Fromage Fruit
Lundi 16 novembre	**Mardi 17 novembre**	***Mercredi 18 novembre***	**Jeudi 19 novembre**	**Vendredi 20 novembre**
Choux blanc Omelette Frites Fromage Cocktail de fruits	Potage courgette, fromage frais Emincé de boeuf Carottes vapeur Fromage Yaourt	Crudités Escalope de poulet PDT sautées Fromage Fruit	Taboulé oriental friand Pôelée d'automne Fromage Fruit	Œuf dur mayo chipos de volaille Purée Fromage Tarte à la myrtille
Lundi 23 novembre	**Mardi 24 novembre**	***Mercredi 25 novembre***	**Jeudi 26 novembre**	**Vendredi 27 novembre**
Soupe à Poisson pané Boulgour Fromage Fruit	Carottes rapées Saucisse de toulouse Légumes marmite sarthoise Fromage Tiramisu fruits rouges	Crèpe fromage Crépinette de porc Blé Fromage Mixe de dessert	Paté de foie Sauté de sot l'y laisse Haricots verts Fromage Compote de pommes	Concombres vinaigrette Tartiflette Salade Fromage Yaourt
Lundi 30 novembre				
Salade verte Rougail de saucisses Riz bio Fromage Pomme cuite				

	BIO/HVE/CE2/IGP		Pêche Durable
	AOP/AOC/LABEL ROUGE		Circuit court local
	Animation		Novembre bleu
	Végétarien		

Ces menus sont communiqués sous réserve de changements selon les arrivages