



NOVEMBRE 2025

Menus scolaires maternelle et élémentaire

Semaine 45	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025 MENU végétarien	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025 MENU végétarien
Entrée	Pâté de campagne ou pâté de volaille	Salade de boulgour au maïs	Céleri vinaigrette	Betteraves vinaigrette à l'ail	Chou blanc aux noix
Plat	Rôti de dinde au miel	Carottes et pois chiches sauce forestière	Emincé de bœuf à la bourguignonne	Filet de colin à l'estragon	Flan de légumes
Accompagnement	Purée de patate douce		Riz	Blé	
Produit laitier	Petit-suisse	Chanteneige	Yaourt nature	Mimolette	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Mirabelles au sirop	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat
Semaine 46	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025 MENU végétarien	jeudi 13 novembre 2025 MENU normand	vendredi 14 novembre 2025 MENU végétarien
Entrée	Salade d'endive et pomme verte	FERIÉ	Carottes rapées	Salade du Pays d'Auge	Salade de mâche
Plat	Navarin d'agneau		Tarte aux légumes ratatouille	Sauté de poulet à la Normande	Gnocchis à la napolitaine
Accompagnement	Coquillettes			Choux-fleur persillé	
Produit laitier	Rouy		Fromage blanc	Camembert	Comté
Dessert	Arlequin de fruits		Fruit de saison	Tarte à l'ancienne	Fruit de saison
Semaine 47	lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025 MENU végétarien	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025 MENU végétarien
Entrée	Chou rouge sauce bulgare	Pomelo	Salade de pépinettes au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes rapées
Plat	Paëlla de poisson	Omelette à la Lyonnaise	Steak de bœuf sauce poivre	Tajine de poulet aux olives	Polenta à la mexicaine
Accompagnement		Haricots verts	Brocolis au beurre	Pommes de terre	
Produit laitier	Port-Salut	St Môret	Coulommiers	Yaourt nature	Mont Cadi
Dessert	Compote de fruits	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop
Semaine 48	lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025 MENU végétarien	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025 MENU végétarien
Entrée	Salade de cœurs de palmier	Tarte au fromage	Cœufs durs mayonnaise	Salade batavia	Potage de potimarron
Plat	Sauté de dinde à la moutarde	Filet de colin au beurre blanc	Dhal de lentilles et riz basmati	Travers de porc ou escalope de dinde au miel	Méli-mélo de légumes ail et fines herbes
Accompagnement	Riz pilaf	Carottes confites		Pommes rissolées	
Produit laitier	La vache qui rit	Fromage blanc aux fruits	Faisselle	Saint-paulin	Munster
Dessert	Poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Compote de fruits

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques